



CHANROSE



Chanrose - AOP Côtes de Provence Blanc 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, France

CHANROSE a été créée dans l'optique de proposer un blanc de grande qualité, représentatif des meilleurs vins de l'appellation Côtes de Provence, le tout à un prix très attractif

PRÉSENTATION

Pour ce faire, nous avons sélectionné des parcelles de vigne d'un âge moyen de 20 à 25 ans, sur des terroirs d'origine calcaire pour partie et majoritairement cristallins pour le reste. Ces sols pauvres, sont bien drainés et c'est sur ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité que la vigne produit de très bons raisins pour le vin.

Les températures élevées inhérentes au climat méditerranéen varient d'un vignoble à l'autre, en fonction de la diversité du relief et de son exposition au soleil. S'y ajoute la géologie diverse des sols choisis. Tous ces facteurs naturels souhaités et valorisés au mieux lors de la conduite de la vigne, contribuent à la palette aromatique complexe des différents vins qui entrent dans l'assemblage de CHANROSE. Notre œnologue Pierre Vieillescazes a œuvré avec rigueur et grand soin en élevant ce vin blanc qui se présente sous sa plus belle expression.

TERROIR

Nature de sols : argilo-calcaire.

VINIFICATION

Thermo-régulée.

CÉPAGES

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

DÉGUSTATION

Robe pâle à reflets verts eau. Nez aux notes d'agrumes. Bouche grasse et ronde.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Fruits de mer, Asperges, Fromages

