



Château de Fontcreuse Rosé Cuvée F. BIO

AOP Cassis, Provence, France



PRESENTATION

Robe de couleur pâle. Nez aux notes d'agrumes mêlant le fruit et le fleuri. Palais fin, soyeux et équilibré.

LOCATION

Sur la commune de Cassis, c'est l'une des plus vieilles appellations de France reconnue dès Mai 1936. Elle fut l'une des trois premières consacrées et régies par l'Institut National d'Origine (INAO) : un domaine exceptionnel, unanimement reconnu.

TERROIR

Calcaire du crétaqué caillouteux.

IN THE VINEYARD

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

WINEMAKING

Foulage, égouttage, faible pressurage, débouillage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

VARIETALS

Grenache noir 75%, Cinsault 25%

13,5 % VOL.

TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 4,46 ha

SERVING

10 à 12° c.

AGEING POTENTIAL

2 to 3 years

FOOD PAIRINGS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.

