



Château de Fontcreuse, Fontcreuse IGP Bouches du Rhône et Méditerranée, Le Rosé Bio, IGP Méditerranée, Rosé, 2022

IGP Méditerranée, France

SITUATION

Sur la commune de Marseille, lieu-dit le Mussuguet, route de la Gineste.

TERROIR

Sol Argilo Calcaire

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Mise en bouteille au château

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2.3 ha

SERVICE

10 à 12° c.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe de couleur soutenue. Un nez fruité où les fruits rouges s'associent. Intense et raffiné.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.

