



CHANROSE

Chanrose - AOP Côtes de Provence Rouge 2022

AOP Côtes de Provence, Provence, France

CHANROSE a été créée dans l'optique de proposer un vin rouge 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 oenologue Pierre Vieillescazes a œuvré avec rigueur et grand soin en élevant ce vin rouge qui se présente sous sa plus belle expression.

TERROIR

Nature de sols : argilo-calcaire.

VINIFICATION

Macération pelliculaire.

CÉPAGES

Syrah, Mourvèdre, Cabernet sauvignon

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Robe rubis aux nuances vermillon. Le premier nez se développe sur des notes fumées, de garrigue puis s'ouvre sur un fond de fruits noirs composés. La bouche développe une belle structure de fond associée à des tanins denses et serres sur fond fruité de cassis mûr, des notes plus corsées de torréfaction et l'onctuosité du chocolat.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie, viandes, daube provençale.

