



Château Vaudois

Côtes de Provence – Rosé 2019



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

L'encépagement du Côtes de Provence est caractéristique du terroir de coteaux du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte : Manuelle en caisse de 15 à 20 kg

Vinification : Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage puis macération pelliculaire à froid pendant 5 à 12h. Pressurage dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourage à froid (10°C) pendant 24h/48h.

Ajout de levure sélectionnée en fonction des précurseurs aromatiques puis départ de la fermentation en cuve inox à basse température (16/18°C) entre 15 et 21 jours.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

ASPECT VISUEL : Robe pêche clair, brillante et limpide.

ASPECT OLFACTIF : Nez complexe et frais avec des notes d'agrumes (pamplemousse) et de pêche.

ASPECT GUSTATIF : Une attaque aromatique avec un bel équilibre acidité-rondeur. La finesse et la minéralité apporte une belle tension avec une finale persistante.



60 % Grenache
20 % Cinsault
15 % Tibouren
5 % Syrah



6 HA / 15 ans environ



30'000 BTL / 40 HL/HA
75cl / 150cl / 300cl / 450cl



A consommer jeune
2 ans de garde



12°C

