

Vaudois Prestige

Cuvée Marie – Côtes de Provence – Rosé 2018



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Le grenache et la syrah sont travaillés en coteaux vue mer et on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage et pressage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourbage 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). Entonnage en fût d'acacia, fermentation et élevage sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Il s'apprécie seul mais peut se marier à merveille avec un poisson en sauce.

ASPECT VISUEL : Robe rose clair avec des reflets dorés

ASPECT OLFACTIF : Nez complexe et gourmand sur des notes de petits fruits rouges et de beurre frais

ASPECT GUSTATIF : L'attaque est vive, la bouche est ample et gourmande avec un bel équilibre entre le bois, l'acidité et la fraîcheur.



90% Grenache
10% Syrah



0.20 HA / 14 ans



500 BTL /20 HL/HA
75cl



5 ans de garde



10-12°C