

SAINTE-VICTOIRE

ROSÉ 2018

AOC CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

L'APPELLATION

L'AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire a été créée en 2005. Née d'une sélection rigoureuse de parcelles situées au pied de la Sainte Victoire, bénéficiant d'un terroir argilo-calcaire, d'une exposition sud et d'un microclimat renforcés par des critères de qualité.

Le vignoble s'exprime sous un climat aux nuances légèrement continentales. Protégé au sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire affirme ce microclimat continental et atténue quelque peu la vivacité du Mistral. Il peut cependant y souffler très fort en protégeant les vignes des maladies.

LA VINIFICATION

La vendange est mécanique.

Egrappage – Macération 6/8 heures ou Pressurage direct
Fermentation en cuves inox thermo régulées.

Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, de couleur pêche, aux reflets argentés. Un joli profil aromatique s'exprime, d'une fine gourmandise, sur des notes de fruits frais, de petits fruits rouges et de délicats arômes de fleur. La bouche est élégante et équilibrée. La finale est marquée par une belle fraîcheur et richesse aromatique (notes de framboise, d'agrumes et de fleurs).

CÉPAGES

Grenache & Cinsault



Wine Enthusiast
2017, 2016 & 2014



Médaille d'Argent
2013



Médaille de Bronze
2014



Château
HENRI
BONNAUD