SAINTE-VICTOIRE

ROSÉ 2021

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

Belle robe de couleur pêche, aux nuances argentées.
Le profil aromatique est élégant et complexe, où se mêlent le petit fruit frais, une trame florale, des notes de fruits exotiques.
La bouche est tendre et gourmande, avec des arômes de framboise, laissant une finale fraîche et harmonieuse, enrobée et structurée.

CÉPAGES

Grenache & Cinsault

Château
HENRI
BONNAUD