

TERRE PROMISE

ROSÉ 2023

AOC CÔTES DE PROVENCE

L'APPELLATION

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares. Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

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 saumon aux reflets argentés. Sous une trame minérale, de délicats arômes s'expriment, avec une note de bourgeon de cassis, une trame exotique. La bouche présente un joli volume, une belle tension, des notes de pamplemousse, ce qui caractérise une finale citronnée, épicée et persistante.

CÉPAGES

Syrah, Grenache & Cinsault



1 étoile : 2020 et 2018

Médaille d'Argent 2018



Château
HENRI
BONNAUD