



CHÂTEAU

Rosé 2019

“ *Une référence du domaine pour sa densité, sa complexité et sa profondeur.* ”

Elaborée afin de satisfaire notre clientèle de chefs étoilés les plus exigeants, cette cuvée se caractérise chaque année par l'origine des parcelles qui la composent. Ce véritable rosé de gastronomie est à même de magnifier les plus belles créations culinaires de notre région.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Cépages : Grenache 40 % , Cinsaut 30 % , Syrah 15 % , Rolle 15 %

Degré d'alcool : 13 %

Vendangés au lever du jour, au moment de la journée où les températures sont les plus basses, les raisins sont apportés au cuvier le plus rapidement possible afin d'en conserver la fraîcheur. Ils sont ensuite pressés et encuvés pour une fermentation à température contrôlée. A l'issue de celle-ci, les vins sont soutirés une fois, puis élevés sur lies fines pendant quelques mois.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe éclatante dont la couleur évolue entre une jolie teinte melon et des nuances saumonées. Un nez franc sur des notes finement épicées de muscade qui agrémentent le caractère fruité pêche de vigne de l'assemblage. Une bouche puissante, vigoureuse, ronde qui se prolonge sur une finale longue et saline très typique des terroirs calcaires durs de notre domaine.

ACCORDS METS & VINS :

Sa richesse aromatique permet au Château rosé d'accompagner avec brio les poissons marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques et les desserts à base de fruits d'été.

LA
MARTINETTE
—· CHÂTEAU ·—