

# REFLETS D'ARGENS ROSÉ 2017



LA  
**MARTINETTE**  
— · CHÂTEAU · —

*Assemblage de trois cépages typiques de la Provence :  
un cépage pour la structure, un cépage pour la fraîcheur  
et un cépage pour la finesse.*

Les raisins qui composent cette cuvée sont issus des parcelles les plus anciennes, seules à même d'exprimer avec force le terroir argilo-calcaire du Château La Martinette.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

**Cépages :** Grenache 40 % / Cinsaut 40 % / Rolle 20 %  
**Degré d'alcool :** 13,5 %

Soigneusement vendangés à l'aube, les raisins sont délicatement pressés en grappe entière afin de n'extraire que les meilleurs jus, les plus délicats. La fermentation est conduite en fûts de 500L. Les vins sont élevés pendant 8 mois sur lies totales avant leur mise en bouteille. Un vieillissement supplémentaire de 6 mois est ensuite réalisé en cave avant de proposer les vins à la vente.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES :

Une belle robe saumon pâle. Un nez délicat qui s'ouvre sur les fleurs blanches, la rose et s'intensifie avec des agrumes tels que la mandarine et le pamplemousse. Une bouche suave et dense où des notes finement grillées de bois précieux et de cire d'abeille se révèlent agrémentées de subtiles touches de baies de genévrier. La finale épicée s'étire en une longueur tout à fait remarquable.

ACCORDS METS & VINS :

Reflets d'Argens s'accorde à merveille avec des coquillages et crustacés, des plats asiatiques doux et épicés, ou encore des viandes blanches travaillées.

