ROLLIER
ROSÉ 2023

LA MARTINETTE
CHÂTEAU

Un assemblage de cépages méditerranéens typiques de la Provence pour un vin rosé éclatant et savoureux.

Seuls les moûts des premiers jus et des cœurs de presse sont sélectionnés pour composer l'assemblage de notre cuvée Rollier, soit 80% de l'extraction des jus de raisin seulement. Ce vin se savoure lors de tous vos moments de plaisir.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES
Grenache 40% - Cinsault 25% - Tibouren 20% - Syrah 10 % - Rolle 5%

DEGRÉ D'ALCOOL
13%

Tous les raisins qui composent cette cuvée sont issus du terroir argilo-calcaire de notre domaine. Ils sont triés à la vigne et ramassés au lever du jour afin de conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes. Le pressurage est lent et délicat, suivi d'un débourbage et d'une fermentation en cuve inox thermorégulée.

Une fois l'assemblage réalisé, le vin vieillit en cuve plusieurs mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

D'une robe rose pêche claire, ce millésime se démarque par une superbe finesse aromatique.
Le vin s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est vivifiante et marquée par des notes de zest de pamplemousse.
La finale se caractérise par sa fraîcheur intense. Un vin équilibré et d'une belle élégance qui s'appréciera dès sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin frais convient parfaitement pour des occasions conviviales, un apéritif en famille ou entre amis. Il sera le compagnon idéal d'entrées estivales telles qu'un tartare de légumes, un crudo de rouget, un carpaccio de poisson ou une viande blanche citronnée.