

Château Saint-Honoré Rosé 2022

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille à la propriété
La Londe-les-Maures



 **CÉPAGES :** 55% Grenache, 45% Cinsault

 **DEGRÉ :** 13°0

 **TERROIR :**

Situés à la Londe-les-Maures, 65 hectares sur un terroir de bord de mer, sableux et schisteux, entouré de mimosas, arbousiers et chênaies.

 **VINIFICATION :**

Vendangés mécaniquement de nuit et passés en échangeur à vendanges à 15° avant macération pelliculaire à froid. Suivent le pressurage et la sélection des jus, un débouillage statique à 13°, et une fermentation en cuves béton à température contrôlée entre 15 et 17° dans une cave climatisée, pour préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage. Après soutirage, les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé et filtré, prêt à être embouteillé.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Ce domaine plein de noblesse offre un rosé typique du bord de mer, avec un nez fruité et généreux. La bouche est fraîche et élégante sur des notes de prune blanche, beaucoup de gras. Les arômes frais sont préservés par les influences maritimes. Un vin très élégant, idéal pour accompagner des plats inventifs.

 **ACCORDS METS & VINS :**

« Rosé plaisir » idéal avec la cuisine Méditerranéenne et Asiatique, Thaïlandaise et Japonaise en particulier.

 **GARDE ET TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

A déguster entre 12 et 13°

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6.

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé.