


Second vin du Château de l'Aumérade Rosé 2023

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille au Château
Pierrefeu-du-Var



 **CÉPAGES :** 41% Cinsault, 31% Grenache et 28% Syrah

 **DEGRÉ :** 13°0

 **TERROIR :**

Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

 **VINIFICATION :**

Pressurage direct, sélection des jus, débouillage statique à 13°. Fermentation avec contrôle des températures entre 17 et 20°. Soutirage en fin de fermentation alcoolique, assemblage, stabilisation, filtration.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Jolie robe rose pâle saumonée. Le nez délivre des notes de fraises et de cerises mûres. Belle attaque en bouche, le tout est équilibré, tout en rondeur et en finesse. Rosé plaisir, idéal pour une consommation quotidienne.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Ce rosé sera apprécié de l'apéritif au dessert : grillades, barbecue, légumes farcis, poissons grillés, plats exotiques et orientaux, fromages souples et desserts frais aux fruits.

 **LOGISTIQUE :**

Palette de 750 bouteilles.
En magnum - palette de 240 bouteilles

Le vin est présenté dans la bouteille Bordelaise Élégance en 75 cl