


# Marie-Christine (FR) Rosé 2025

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

« Marie-Christine se réinvente et célèbre cette année son 70ème millésime ! »



 **CÉPAGES :** 48% Cinsault, 34% Grenache, 18% 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 :**

Sélection rigoureuse des parcelles avec une vendange mécanique exclusivement de nuit.  
Puis, sélection des meilleurs jus en sortie de pressurage et débouillage statique suivi par une stabulation à froid avant fermentation (température de 10-12 °C).  
Les fermentations sont conduites en cuves inox et béton avec des consignes de températures entre 14 et 17 °C selon le profil aromatique choisi et le cépage.  
Ensuite, l'élevage se fait sur sur lies fines avec des bâtonnages réguliers post fermentation pour enrichir les vins. Enfin, nous effectuons une filtration des vins au soutirage suivie par les assemblages avant la préparation des vins au conditionnement.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe rose pâle. Le nez, à la fois velouté et élégant, s'exprime sur de fines notes de groseille, apportant fraîcheur et gourmandise. Cette sensation veloutée se prolonge harmonieusement en bouche. Le final est marqué par une subtile pointe de minéralité sur la langue, et offre une très belle longueur.

 **ACCORDS METS & VINS :**

« Rosé iconique » du Château de l'Aumérade, idéal avec une cuisine goûteuse et savoureuse. Par exemple, un tartare de bar aux saveurs méditerranéennes mais aussi un poulet teriyaki, un tian de légumes ou encore des desserts fruités comme un tiramisu à la fraise... et bien sûr, sur toutes les tables apéritives !

 **LOGISTIQUE :**

37,5 cl - 660 bouteilles - carton de 12.  
50 cl - 864 bouteilles - carton de 12.  
75 cl - 480 bouteilles - carton de 6.  
Magnum 150 cl - 240 bouteilles - carton de 3.  
Double magnum 300 cl - 96 bouteilles - carton individuel.

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Marie-Christine s'habille pour une nouvelle collection avec une bouteille sérigraphiée ! Modèle déposé et propriété de la famille Fabre.