

Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Marie-Christine rouge 2017



Nouvel habillage !

APPELLATION : Côtes de Provence AOC Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 79% Syrah et 21% Grenache

MILLÉSIME : 2017 **DEGRÉ :** 14 % Vol.

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 :

Récolte mécanique, la vendange est totalement éraflée avant d'être mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25 et 28 °C pendant 20 jours. Remontages quotidiens. Élevage en cuve avant mise en bouteilles.

HISTOIRE :

Cette cuvée, grand classique du Château a été créée dans les années 50 à l'occasion de la sortie de notre fameuse bouteille spéciale Marie-Christine. Cette dernière, inspirée d'une pâte de verre de Gallé, porte le prénom de Marie-Christine Fabre-Grimaldi, née cette année là. Présente dans le monde entier, elle représente l'élégance de la Provence et le renom de notre famille.

DÉGUSTATION :

Robe bordeaux aux reflets grenat.
Un nez qui s'exprime sur des notes épicées et de fruits noirs (cerises, cassis ...)
Le vin possède un joli volume, et un équilibre plaisant entre matière et acidité. Belle minéralité en bouche, typique de l'expression du terroir de Pierrefeu.
Ce vin rouge élégant se boit dès aujourd'hui ou dans les 2 à 3 ans.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé.
Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6.
Bouteille de 37,5 cl - palette de 660 bouteilles soit 55 cartons de 12 bouteilles.

ACCORDS :

Ce vin typique de notre région est idéal pour la cuisine Provençale et Méditerranéenne, les plats de viandes et légumes, les fromages type Reblochon et les pâtisseries à base de chocolat.

RÉCOMPENSES :

Depuis sa création, cette célèbre cuvée de Provence a reçu plus de 40 médailles d'or et d'argent dans de nombreux concours nationaux.