


Marie-Christine Rosé 2023

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



« Découvrez la nouvelle collection Marie-Christine So 70's ! »



 **CÉPAGES :** 47% Cinsault, 31% Grenache, 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 :**

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 est fin et délicat, aux arômes de pêche de vigne et de pamplemousse rose. L'attaque en bouche est souple et vive, marquée par des arômes d'agrumes. Une belle fraîcheur qui laisse s'exprimer par la suite une très belle richesse aromatique, de la longueur et beaucoup de finesse.

 **ACCORDS METS & VINS :**

« Rosé iconique » du Château de l'Aumérade, idéal avec la cuisine méditerranéenne et asiatique. Par exemple, un tartare de thon aux saveurs méditerranéennes mais aussi un poulet teriyaki, un wok de légumes croquants ou encore des desserts fruités comme un tiramisu à la fraise... et bien sûr, sur toutes les tables apéritives de l'été pour faire sensation !

 **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.