

Château de la Clapière *Hyères-les-Palmiers*

Victoria de la Clapière rosé 2021 *Second vin du Château de la Clapière*

APPELLATION : Côtes de Provence AOP
Mis en bouteille à la propriété

CÉPAGES : 38% Grenache, 47% Cinsault, 15% Syrah

MILLÉSIME : 2021 **DEGRÉ** : 12,5 % Vol.

TERROIR : Limono-sableux à tendance bord de mer. Propriété de 53 hectares dont 32 hectares en Cru Classé, installée en contrefort du massif schisteux des Maures, au carrefour des vallées fertiles de Sauvebonne et des Borrels où la vigne s'épanouit entre agrumes et palmiers sous un micro-climat.

VINIFICATION :

Vendange début septembre avec macération pelliculaire à froid. Pressurage pneumatique doux et fermentation alcoolique régulée entre 13° et 16° en cave climatisée, afin de préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage.

HISTOIRE :

En 1892 S.M la Reine Victoria honora de sa visite la ville de Hyères-les-Palmiers et lors d'une de ses promenades, fit la rencontre d'une jeune fille qui lui offrit un bouquet de violettes. La Reine fut touchée par ce geste et par cette jeune demoiselle qui portait son nom, «Victoria».

Cette rencontre fut le début d'une grande épopée qui scella à tout jamais le destin de la jeune Victoria, notre arrière-grand-mère, et celui du Château de la Clapière.

En 1928 le Château de la Clapière entra dans la famille Fabre et fut géré pendant de longues années par M. et Mme Victoria Constant. C'est en 1954 lorsque son époux décéda, que Victoria reprit la direction du Château de la Clapière. Transformé, agrandi, modernisé il redevint aussi célèbre que par le passé lorsque la Reine Victoria d'Angleterre se plaisait à s'y rendre.

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle. Nez fruité sur des notes de fruits rouges.

Les arômes en bouche sont dans la continuité de ceux perçus au nez et complétés avec des arômes floraux. Ce rosé plaisir, tout en finesse, a une structure très équilibrée basée sur le fruit et une finale ronde et complexe.

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 de 6.

RÉCOMPENSES :

2018 : médaille de bronze au Concours général agricole de Paris

