

# Rosé 2010



Degré 12,86 % vol. Acidité Totale : 3,69 g/l

pH : 3,25

## CHATEAU DE POURCIEUX

### Côtes de Provence

**Encépagement** - Ce millésime se caractérise par l'assemblage des trois principaux cépages de notre vignoble : Syrah, Grenache et Cinsault.

**Sol** - Argilo-calcaire à cailloutis dont une partie est en coteau ou en restanques.

**Climat** - Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Sainte-Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

**Rendement** - Aux environs de 45 hl/ha pour ce millésime.

**Vendange** - Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse BRAUD 2420 équipée de la dernière tête de récolte, respectant ainsi parfaitement la vigne et le raisin. Elle s'effectue tôt le matin, parfois la nuit, afin de récolter une vendange aussi "fraîche" que possible.

**Vinification** - Après "éraflage" et tri de la vendange, elle s'accomplit cépage par cépage, de façon traditionnelle : par saignée, après une macération pelliculaire de 4 à 6 heures, à une température proche de 10° C. Le pressurage est effectué par un pressoir pneumatique afin de respecter au mieux la qualité de la vendange. La fermentation alcoolique dure entre 12 et 16 jours, à température constante voisine de 16° C environ.

**Élevage** - En cuves émaillées, après un soutirage effectué dès la fin de la fermentation alcoolique. Le collage a lieu en décembre et la filtration en janvier. L'assemblage des cépages et donc des différentes cuves, se déroule un mois plus tard, après plusieurs dégustations faites en collaboration avec notre œnologue et notre maître de chai.

**Commentaire de dégustation effectué par notre œnologue B. TOURREL.**

Ce vin est d'un rose clair, à nuance framboise. Le nez est gourmand avec des notes de petits fruits rouges, groseille, agrumes avec une touche de verveine. En bouche l'attaque est toute en fraîcheur, avec des notes de framboise, fraise et groseille prolongée par une belle minéralité.

**Remarques** - comme notre vin blanc, notre rosé est «à boire» de préférence dans l'année suivant son millésime, si l'on veut profiter de l'exubérance de ses arômes et de sa fraîcheur. A consommer frais sans excès, 10 à 12° C suffisent. Très agréable à l'apéritif, vous l'apprécierez sur une cuisine légère, les grillades, les viandes blanches, une terrine de poisson aux noix de Saint-Jacques, une soupe de petits fruits rouges. Bien sûr, son alliance est merveilleuse avec la cuisine provençale et asiatique.



A N N O

D O M I N I

1 5 1 9