

Rosé 2010

Sainte-Victoire

Degré 12,83 % vol.

Acidité Totale : 3,57 g/l

pH : 3,27



CHATEAU DE POURCIEUX

Côtes de Provence - Sainte-Victoire

Encépagement - Ce millésime se caractérise par l'assemblage des deux principaux cépages de notre vignoble : la Syrah et le Grenache plantés sur des parcelles reconnues aptes à produire des vins A.O.C. Côtes de Provence Sainte-Victoire.

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 40 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 si possible de 10° C. Le pressurage est effectué par un pressoir pneumatique BUCHER afin de respecter 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, à l'issue de 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 pâle et lumineux aux nuances « litchee ». En nez il se caractérise par une grande finesse et beaucoup de complexité où s'expriment des arômes de framboise, de groseille, de pêche blanche accompagnées de notes florales. En bouche une impression de fraîcheur domine suivie d'arômes de framboise, de groseille et d'agrumes qui lui donnent une belle longueur. Une fois encore un vin marqué par son terroir si caractéristique.

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 les cuisines légères, 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