



Château Vaudois

Côtes de Provence – Rosé 2015



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

ASPECT VISUEL: Robe saumon clair, brillante, limpide

ASPECT OLFACTIF: Notes fruits rouges, minéralité et fraîcheur, nez complexe et intense

ASPECT GUSTATIF: Excellent équilibre acidité-rondeur, notes fruits rouges, belle longueur en bouche, finale persistante



40 % Grenache
30 % Cinsault
20% Mourvèdre
10 % Tibouren



6 HA / 15 ans environ



27'000 BTL / 34 HL/HA
75CL / 150CL / 300CL / 450CL



A consommer jeune



10-12°C

