



CHÂTEAU VAUDOIS

AOP CÔTES DE PROVENCE - ROSÉ 2024

-  **ROBE :** Rose clair, brillante et limpide.
-  **NEZ :** Complexe avec des notes de fruits frais et d'agrumes tels que le pamplemousse et la grenade.
-  **BOUCHE :** Attaque tendue, doté d'un bel équilibre aromatique entre acidité et rondeur. La finale persistante est apportée par une fine minéralité.
-  **ACCORDS METS-VIN :** S'accordera à merveille avec des plats provençaux ou un poisson grillé.

CARACTÉRISTIQUES

FRUITÉ	★	★	★	★	★
ACIDITÉ	★	★	★	★	★
RONDEUR	★	★	★	★	★
ALCOOL	★	★	★	★	★
UMAMI	★	★	★	★	★

Degrés
13% Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
2 ans

Service
8 à 10°C

 **40% GRENACHE**
25% CINSAULT - 17% SYRAH
13% TIBOUREN - 4% MOURVEDRE

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

L'emplacement des vignes qui ont servi à élaborer ce Côtes de Provence est caractéristique du terroir du Château Vaudois, à savoir des gneiss-schisteux.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle, passage du raisin en chambre froide (4°C) pendant 24h.

Eraflage et pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée. Débourage à froid (10°C) pendant 48h. Ajout de levure sélectionnée, puis fermentation alcoolique en cuve inox à basse température 16°C durant 15 jours.

