

CHÂTEAU  
SAINT-ESPRIT

## CÔTES DE PROVENCE – ROSÉ « QUINTESSENCE »

**LES CEPAGES**

Cinsault, Mourvèdre

**SOLS**

Argilo-Calcaire du Trias

**VINIFICATION**

Les plus vieilles vignes de la propriété sont choisies pour ce vin avec une attention toute particulière portée sur la sélection des raisins.

Des grappes sont sacrifiées durant l'été, pour contrôler de façon sévère le rendement qui ne dépasse pas 40 hectolitres à l'hectare.

Après sélection des jus et débourage, la fermentation se fait en barriques de un vin, avec bâtonnage durant huit mois. La fermentation malolactique est bloquée pour garder la fraîcheur et le fruité.

**ELEVAGE**

8 mois en barriques de un vin

**DEGUSTATION**

**Robe** : Brillante et soutenue aux reflets bleutés.

**Nez** : Ample et distingué sur des notes de fruits blancs.

**Bouche** : Texture grasse et stylée qui se complète harmonieusement avec la fraîcheur des arômes variétaux. La finale est longue sur des notes rondes et subtiles.

Ce vin peut se déguster jeune, mais aussi après un ou deux ans de garde durant lesquels il développera des arômes secondaires de beurre frais et de fruits secs grillés.

**SERVICE**

Entre 6°C et 10°C

**ACCORDS METS ET VINS**

Poissons méditerranéens, tartare de thon et d'espadon.

**GRAPE VARIETIES**

Cinsault, Mourvèdre

**SOIL**

Deep red clay and limestone.

**VINIFICATION**

The oldest vines are chosen for this wine. Grapes are carefully selected to be processed.

The yield is carefully controlled at around 40 hectolitres per hectare, harvesting unripen grapes in summer. After a juices selection, the fermentation process occurs in vintage French barrels, with batonage (lees stirring) for eight months. Malolactic fermentation is blocked to maintain the freshness and fruity characters.

**MATURING**

Eight months maturing, in a one year old French barrel.

**TASTING**

**Colour**: Bright coral with purple hints.

**Nose**: Ample and elegant, with some stone fruits notes.

**Palate**: A buttery texture. Rounded and well balanced with fresh fruit aromas. Great length on subtle candy notes. Aging two to three years, this will develop roasted dry fruits and fresh butter aromas.

With a harmonious blend, it shows a great finesse and a subtle aromatic structure.

**SERVICE**

Between 6°C and 10°C.

**FOOD PAIRING**

Mediterranean dishes, tuna or king fish sashimi.

