



CHÂTEAU SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – ROSÉ « ESSENTIEL »



LES CEPAGES

Grenache, Cinsault, Mourvedre

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Egrappage puis légère macération à froid avant le pressurage.

La fermentation se fait à basse température en cuve inox avec blocage de la fermentation malolactique ce qui permet une subtile extraction aromatique, tout en favorisant le caractère frais du vin qui caractérise la cuvée « Essentiel ».

ELEVAGE

Cuve Inox



DEGUSTATION

Robe : Robe palle aux reflets saumonés.

Nez : Fruité et expressif sur des arômes frais de fruits blancs et de bonbon acidulé.

Bouche : Attaque franche sur des arômes de pêche suivis par des notes de fruits rouges. D'une acidité soutenue, le Rosé Saint-Esprit Essentiel est un vin fin et équilibré. Son caractère frais expressif accompagnera merveilleusement une gastronomie méditerranéenne, tout autant que vos apéritifs entre amis. Un pur vin de plaisir pour toutes occasions.



SERVICE

Entre 6°C et 10°C



ACCORDS METS ET VINS

Tapenade et Anchoïade. Cuisine Méditerranéenne ainsi qu'aux saveurs plus orientales.



GRAPE VARIETIES

Grenache, Cinsault, Mourvedre

SOIL

Deep red clay and limestone

VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing.

Fermentation at a low temperature, in stainless tanks to avoid malolactique fermentation and enhance the freshness of the fruits.

A great control of the fermentation process is essential to enhance the fresh character of this wine.

MATURING

Temperature controlled stainless tanks



TASTING

Colour: Pale salmon

Nose: Fresh and fruity with bright stone fruits aromas and English candy.

Palate: Frank attack on stone fruits aromas followed by some red fruits notes. The crisp acidity balances perfectly with the fruitiness of this wine. An aromatic rosé typical of Provence, drinking fantastically as an aperitif, as well as with food.



SERVICE

Between 6°C and 10°C



FOOD PAIRING

Tapenade and Anchoïade. Mediterranean cuisine and Oriental influenced cuisine.

