



CHÂTEAU SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – ROUGE « ESSENTIEL »



LES CEPAGES

Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Les cépages Grenache et Syrah sont vinifiés ensemble ; le Cabernet, cépage plus tardif, est récolté à maturité et vinifié à la fin des vendanges.

Egrappage puis sélection des grains avant une fermentation de quinze jours durant laquelle un soin tout particulier est donné à la macération et à l'extraction avec des remontages réguliers.

ELEVAGE

Elevage en cuve inox pour garder sa fraîcheur et ses arômes fruités.



DEGUSTATION

Robe : Intense aux reflets pourpres

Nez : Fruité et expressif sur des arômes de fruits noirs.

Bouche : Bien équilibrée avec un fruité soutenu et des tanins élégants. Texture très intéressante avec de la rondeur et de la longueur en bouche. Beaucoup de fraîcheur caractéristique des vins de la cuvée Essentiel.



SERVICE

Entre 15°C et 17°C, potentiel de garde de 5 ans.



ACCORDS METS ET VINS

Magret de canard, grives rôties, charcuterie fine, steak tartare and carpaccio.



GRAPE VARIETIES

Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache

SOIL

Deep red Clay with limestone

VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures.

The Grenache and Syrah are co-fermented, while the Cabernet, ripen later, is processed at the end of the harvest.

Fully destemmed before a two week fermentation on skin, in temperature controlled stainless tank. Frequent pumps over and a good maceration allow for a great extraction of tannins and aromas.

MATURING

Matured in stainless temperature controlled tanks in order to enhance the freshness of the fruits.



TASTING

Colour: Deep red colour with purple hints

Nose: Aromatic and very expressive on the dark fruits such as blueberry.

Palate: Dense, well balanced with a great fruitiness and fine tannins. A great structure, with a rounded palate and a great length. Fresh and juicy, which characterise the "Essentiel" wines.



SERVICE

Between 15°C and 17°C



FOOD PAIRING

Roasted duck breast, fine cured meat, steak tartare and carpaccio.

