

rosé
rosé



CHÂTEAU SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – ROSÉ « PRESTIGE »



LES CEPAGES

Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Rolle (Vermentino)

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Egrappage puis sélection des grains avant un pressurage direct.

Après sélection des jus, la fermentation se fait à une température de 18°C en cuve inox avec blocage de la fermentation malolactique.

Sa surveillance est garante du fruité, de l'élégance et de la finesse de ce rosé.

ELEVAGE

Cuve Inox



DEGUSTATION

Robe : Brillante aux reflets saumonés avec une touche de corail.

Nez : Délicat et expressif sur des arômes frais de bonbon anglais acidulés avec des notes de fruits rouge

Bouche : Dense, ronde à la saveur acidulée, elle s'exprime sur de petits fruits rouges avec des notes de framboise.



SERVICE

Entre 6°C et 10°C



ACCORDS METS ET VINS

Tajines, bouillabaisse, Paëlla, Carpaccio de saumon ou de thon.



GRAPE VARIETIES

Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Rolle (Vermentino)

SOIL

Deep red Clay and limestone

VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing. Fermentation occurs at 18°C in temperature controlled stainless tanks. There is only a very short time of skin contact before pressing, to allow a moderate extraction of colour.



MATURING

Temperature controlled stainless tanks

TASTING

Colour: Bright pink salmon with hints of coral

Nose: Complex, delicate with fresh red fruits aromas. Raspberry and peach notes.

Palate: Dense, well balanced with great acidity. Stone fruits aromas finishing with distinct red fruit notes of raspberry and red current.



SERVICE

Between 6°C and 10°C



FOOD PAIRING

Lamb Tajine, Salmon carpaccio, Paella and Asian influenced cuisine

