



Chapelle Gordonne Rosé

A.O.C. Côtes de Provence Pierrefeu Contrôlée

Cépages

Grenache, Cinsault, Monastrell, Rolle, Tibouren.

Type de vin

Vin rosé BIO élevé sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 12,5 %

Élaboration

Niché sur les coteaux de schiste de Pierrefeu-du-Var, les meilleures parcelles du vignoble du terroir d'exception de Château La Gordonne sont soigneusement sélectionnées pour l'élaboration de ce Chapelle Gordonne. Les vendanges sont réalisées exclusivement de nuit afin de profiter des basses températures et d'optimiser la qualité des raisins. Lors du pressurage, la sélection des premiers jus permet de ne conserver que les moûts les plus qualitatifs. La fermentation se déroule pendant trois semaines en cuves à température contrôlée. Par la suite, les œnologues et maîtres de chai se réunissent pour définir l'assemblage de ce vin, répondant aux exigences les plus élevées en matière de couleur et de caractéristiques organoleptiques.

Note de dégustation

Couleur : Rose pâle aux reflets nacrés.

Nez : Très bel équilibre aromatique. La minéralité du vin s'exprime à travers des notes de fruits frais.

Bouche : Arômes de pamplemousse rose, de fleur de tilleul et de fraise des bois. Une fraîcheur exquise portée par une texture soyeuse et délicate. Finale légèrement citronnée, d'une remarquable persistance.

Accords mets et vins

S'accorde parfaitement avec un plat de fruits de mer raffiné, tel qu'une langouste Bellevue, dont la délicatesse et la chair savoureuse s'harmonisent merveilleusement avec le vin. Un rosé gastronomique pour un dîner élégant.

