



Côtes de Provence Rosé



Récompenses

Millésime 2013

Gilbert & Gaillard 2015 :
87/100

International Wine
Challenge 2014 :
Médaille de Bronze

Présentation

Cépage : Cinsault (50%) , Grenache (40%), Syrah (10%)

Potentiel de garde : A déguster jeune. 1 à 3 ans.

Température de service : A boire frais, 8 °

Caractéristique gustative : « Robe orangé pâle, reflets jaunes. Nez fin, fruits rouges, subtiles touches acidulées et poivrées. Au palais un vin ample qui s'exprime à travers des notes précises, dentelées, tenaces, épicées, équilibre irréprochable. Il mérite une cuisine élaborée. »

Accord mets / vin : Apéritif, filet de rougets à la provençale, poissons et viandes grillés.

Détails techniques

Le Côtes de Provence « Château des Vingtinières » du domaine Patrice Moreux provient d'un vignoble de 35 hectares d'un seul tenant, situé sur les plateaux permien de « la Vallée des Maures », au cœur de l'A.O.C. Ces plateaux permien, rares dans cet A.O.C et favorable au faible rendement, sont constitués d'argile, de sable et de roche en sous-sol. La combinaison de ce terroir délicat avec un temps sec et ensoleillé nous offre des vins vifs et élégants aux fins de bouche persistantes.

Cépage : Cinsault (50%), Grenache (40%), Syrah (10%)

Localisation : Le Cagnet des maures.

Production : Environ 80 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

Vinification : Nous vendangeons nos vignes uniquement le matin, « à la



fraîche », pour éviter l'oxydation de nos raisins. Après l'égrappage, la récolte est passée en pressoir pneumatique. Nous effectuons de sélections de presse. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en cuve inox, sous contrôle de température, sur fine couche de lie.

Terroir : Argile, sable et roche en sous-sol

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.