



CHÂTEAU
DE
CHAUSSE

CHÂTEAU DE CHAUSSE
ROSE 2016
AOP CÔTES DE PROVENCE

Le terroir de schistes en feuillets, caractéristique du Golfe de Saint Tropez, influe de manière remarquable sur la typicité des vins du Château de Chausse

SITUATION

Bordure maritime, La Croix Valmer,
Presqu'île de Saint-Tropez, Var, France

TERROIR

Sols argilo-schisteux

A LA VIGNE

Vignoble en conversion à l'Agriculture Biologique
Vendanges manuelles

VINIFICATION

Tri manuel des raisins sur table, mise en cuve par gravité. Refroidissement de la vendange, pressurage après courte macération, fermentation en cuves inox thermorégulées à basse température

CEPAGES

65% Cinsault, 35% Grenache

DEGRÉ

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe rose très pâle légèrement saumonée.
Cette très belle cuvée dévoile des arômes élégants de fruits à chair blanche d'une grande finesse, réhaussés par une minéralité pure. La bouche associe dans un bel équilibre rondeur et vivacité sur une longue finale délicate et aromatique.

PALETTISATION

528 bouteilles 75cl. sur Europalette
(Cartons de 6 bouteilles)

