



CHÂTEAU RASQUE

CUVÉE CHÂTEAU ROSÉ

APPELLATION Côtes de Provence

ASSEMBLAGE

Cépages 50 % Grenache et 50 % de Cinsault (porte-greffe R110).

TERROIR

Un sol argilo-calcaire très caillouteux. Une exposition sud-est-est à une altitude de 230m.



DÉGUSTATION

Notre Château Rosé, composé de 50 % Grenache et 50 % Cinsault possède une jolie robe d'un rose claire lumineuse, avec des reflets dorés. Nez très aromatique de petits fruits rouges à dominance fraise/groseille. Mise en bouche nerveuse très gouleyante bien fruitée. C'est gourmand, c'est long.

VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite au pressoir pneumatique lui assurant un foulage léger. Après 4 à 6 heures de macération pour obtenir la couleur désirée et avant pressurage, le premier jus appelé « jus de saignée » sera isolé pour assurer la production de la Cuvée Alexandra. Le jus de presse étant destiné à la production de la Cuvée Château. Chaque cépage étant vinifié séparément, ce n'est qu'après leur fermentation alcoolique que l'assemblage Grenache/Cinsault vient parfaire les cuvées.



SERVICE
Servir à 8°



CONDITIONNEMENT
75 cl



ACCORDS METS/VIN

Idéal avec des artichauts à la barigoule, des beignets de langoustines, agneau de Sisteron grillé aux Herbes de Provence. Beignet de fleur de courgette farci de ricotta. Tartare des deux saumons, une pointe de curcuma, citron de Menton. Petits rougets grillés aux sarments de vigne du domaine, fleur de sel de Camargue, poivre du moulin, accompagnés de légumes racines grillés.