



# CHANTROSE

## AOP Côtes de Provence Rosé 2020

CHANTROSE a été créée dans l'optique de proposer un rosé de grande qualité, représentatif des meilleurs vins de l'appellation Côtes de Provence, le tout à un prix très attractif.

Pour ce faire, nous avons sélectionné des parcelles de vigne d'un âge moyen de 20 à 25 ans, sur des terroirs d'origine calcaire pour partie et majoritairement cristallins pour le reste. Ces sols pauvres, sont bien drainés et c'est sur ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité que la vigne produit de très bons raisins pour le vin.

Les températures élevées inhérentes au climat méditerranéen varient d'un vignoble à l'autre, en fonction de la diversité du relief et de son exposition au soleil. S'y ajoute la géologie diverse des sols choisis. Tous ces facteurs naturels souhaités et valorisés au mieux lors de la conduite de la vigne, contribuent à la palette aromatique complexe des différents vins qui entrent dans l'assemblage de CHANTROSE. Notre œnologue Pierre Vieillescazes a œuvré avec rigueur et grand soin en vinifiant ce vin rosé qui se présente sous sa plus belle expression.

- **Cépages** : 55% Grenache, 35% Cinsault et 10% Syrah.
- **Nature de sols** : diversité de terroirs entre massif cristallin et reliefs calcaires.
- **Vinification et élevage** : récolté dans la fraîcheur de la nuit au point d'équilibre sucre/acide, le raisin effectue un pressurage direct à froid tout en douceur. S'en suit une fermentation des jus de goutte à basse température pour une conservation optimale des arômes.
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rose pale. Nez intense de petits fruits rouges et de fruits à chair blanche. Bouche voluptueuse aux arômes de fraises et de groseilles auxquels s'ajoutent des notes florales de rose et chèvrefeuille. Une harmonie de saveurs à l'image d'un terroir d'exception.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.