



# ROCHES DE FONTRouVIÈRE

## AOP Coteaux Varois en Provence Rosado 2020

El viñedo de las Laderas del Var, en Provenza, está ubicado en el corazón de la "Provenza caliza". En las cuencas y los estrechos valles, la producción está rigurosamente delimitada a 28 municipios. Su tierra debe una buena parte de su carácter a su geología: una serie de pliegues calcáreos y arcillo-calcáreos orientados de este a oeste alternan con zonas de depósitos y sílex.

Las vides de nuestra cosecha "Roches de Fontrouvière" crecen en altitud: 350 metros de media, 500 metros para las parcelas más altas. Están protegidas de las influencias marítimas por la presencia de macizos rocosos a ambos lados del viñedo: Sainte-Baume al Oeste, Bessillons al norte, y las Barras de Cuers al sur. Estas rocas tan características desempeñan un papel primordial para la correcta expansión de las vides.

"Roches de Fontrouvière" es el fruto de un meticuloso ensamblaje destinado a ofrecer la expresión más exacta posible de esta denominación de excepción. La especificidad y el carácter de su tierra hacen de este vino rosado una cosecha aromática, golosa y elegante.

- **Variedades:** 60% Garnacha, 20% Syrah, 10% Cinsault, 5% Cabernet-Sauvignon, 5% Ugni Blanco.
- **Naturaleza de los suelos:** arcilla caliza.
- **Vinificación y crianza:** la vendimia se realiza pronto por la mañana para efectuar el prensado directo sobre la vendimia fresca. Luego se despallilla a baja temperatura, y se fermenta sobre base de levaduras seleccionadas con producción importante de tiales.
- **Alcohol:** 12,5% vol.
- **Azúcares residuales por litro:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata :** Color rosa pálido brillante. Nariz intensa con notas de frutos rojos (frambuesa) y frutas de hueso (melocotón). Boca afrutada y tensa, fresca y prolongada.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 8°C y 10°C.

