



ROCHES DE FONTRUVIÈRE

AOP Coteaux Varois en Provence Rosé 2020

Le vignoble des Coteaux Varois en Provence se situe au cœur de la « Provence calcaire ». Dans les bassins et les vallées étroites, la production est rigoureusement délimitée au sein de vingt-huit communes. Son terroir doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements calcaires et argilo-calcaires orientés d'est en ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex.

Les vignes de notre cuvée « Roches de Fontrouvière » poussent en altitude : 350 mètres en moyenne, 500 mètres pour les plus hautes parcelles. Elles sont protégées des influences maritimes par la présence de massifs rocheux de part et d'autre du vignoble : la Sainte-Baume à l'Ouest, les Bessillons au nord et les Barres de Cuers au sud. Ces roches si caractéristiques jouent ainsi un rôle primordial au bon épanouissement des vignes.

« Roches de Fontrouvière » est le fruit d'un méticuleux assemblage visant à offrir l'expression la plus juste de cette appellation d'exception. La typicité et le caractère de son terroir font de ce rosé une cuvée aromatique, gourmande et élégante.

- **Cépages** : 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault, 5% Cabernet-Sauvignon, 5% Ugni blanc.
- **Nature de sols** : argilo-calcaires.
- **Vinification et élevage** : la récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. S'en suit un débouillage à basse température suivi d'une fermentation sur base de levures sélectionnées à forte production de thiols.
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rose pâle brillante. Nez intense aux notes de fruits rouges (framboise) et de fruits à noyau (pêche). Bouche fruitée et tendue offrant fraîcheur et longueur en bouche.
- **Température idéale de service** : entre 8°C et 10°C.

