



CHÂTEAU
RASQUE

CUVÉE CLOS DE MADAME ROSÉ

APPELLATION

Côtes de Provence

CÉPAGES

Cépages 85 % Syrah et 15 % Rolle
(Porte-greffe R110).

TERROIR

Un sol argilo-calcaire très caillouteux.
Un exposition sud-est-est avec une
altitude de 230 mètres.



DÉGUSTATION

Notre Clos de Madame Rosé composé de 85 % Syrah et 15 % Grenache. Sa jolie robe rose claire soyeuse et chatoyante révèle quelques reflets vieux rose, toujours une belle brillance. Joli nez aux arômes floraux et fruités. On sent déjà que c'est racé, une belle complexité florale et fruitée. Un côté exotique, des connotations de framboise et fraise des bois. Mise en bouche ronde suave d'une belle richesse on retrouve bien les fruits avec un peu de grenade. Ça tapisse bien le palais, une dégustation très sphérique Une rétro-olfaction longue et fruitée à souhait. Ce n'est pas un rosé de la soif mais un beau mariage gastronomique.

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 cette cuvée. Chaque cépage étant vinifié séparément, ce n'est qu'après leur fermentation alcoolique que l'assemblage Syrah/Rolle vient parfaire cette cuvée.



SERVICE
Servir à 8°



CONDITIONNEMENT
75 cl



ACCORDS METS/VIN

Cette magnifique cuvée accompagnera parfaitement un beau St-Pierre au four aux arômes d'agrumes, un turbot aux échalotes confites et figues ou bien des côtes de veau fermier avec quelques girolles, des asperges blanches et morilles autour d'un dos de cabillaud en cocotte. Carpaccio de loup de Bretagne, huile d'olive, Tapas de la mer. Tartare des deux saumons à la truffe d'été. Mariage idéal sur les tempuras de légumes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.