



CHANTROSE

AOP Côtes de Provence Rosado 2019

CHANTROSE fue creado con el fin de proponer un vino rosado de primera calidad que sea verdaderamente representativo de los mejores vinos rosados de la denominación Côtes de Provence.

Para ello, hemos seleccionado las parcelas de viñedo con las cepas cuya edad promedio es de entre 20 y 25 años y que están plantadas en suelos en parte compuestos de caliza y el resto esencialmente de origen cristalino. Estos suelos pobres son muy bien drenados, y por el hecho de ser poco profundos y con poca humedad ellos permiten que los viñedos produzcan una uva de excelente calidad para la elaboración del vino.

Las cálidas temperaturas, propias del clima mediterráneo, varían de un viñedo a otro debido a la diversidad de relieve y la cantidad de sol que disfrutan. Las variaciones en la geología del suelo también son importantes. Estas características naturales están optimizadas para permitir que las uvas alcancen su potencial óptimo. Esto contribuye a la complejidad de aromas de los diferentes vinos que entran en la composición del ensamblaje CHANTROSE. Nuestro enólogo Pierre Vieillescazes ha trabajado con rigor y esmero en la vinificación de este vino rosado para revelar su expresión más hermosa.

- **Varietades:** 55% Garnacha, 35% Cinsault, 10% Syrah.
- **Naturaleza de los suelos:** la composición del subsuelo diversa con los macizos cristalinos y las crestas de piedra caliza.
- **Vinificación y maduración:** el mosto se obtiene con el prensado lento y luego se deja decantar a 10°C durante 48 horas. Después se realiza la fermentación con la levadura añadida a temperatura controlada.
- **Alcohol:** 12,5% vol.
- **Azúcar residual:** < 3 gramos por litro.
- **Notas de cata :** Vino de color rosado pálido. En nariz, es intenso con un toque de frutos rojos. En boca, es voluptuoso con aromas de fresa y grosella y notas florales de rosa y madreelva. La armonía de sabores que refleja un terruño excepcional.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 8°C y 10°C.