

Château Saint-Jean Lez Durance

Les Vannades

Pierrevert - Rosé 2018



Région :	Provence-Corse
Appellation :	Pierrevert
Cuvée :	Les Vannades
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Cinsault (25%) / Grenache (70%) / Syrah (5%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Le lieu-dit Les Vannades est un ensemble de parcelles en pente douce qui s'étendent en terrasses. Ce terroir a émergé des eaux tumultueuses de la Durance grâce à notre aïeul Henri d'Herbès qui fit construire des digues pour cultiver la vigne. C'est un terroir bien drainé composé de fins limons recouvrant une gravière profonde. Les vins de ce terroir sont souples et aromatiques. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur équilibre. Ils sont à boire sur le fruit dans la tradition des rosés de Provence.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges nocturnes.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Macération pré fermentaire à froid, Stabulation à froid.

Filtration légère, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Bouchon technique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, éclatante.

NEZ : Frais, fruité, arômes de violette, arômes de citron, arômes de fruits exotiques, arômes de grenadine, arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Fraîche, intense, souple, notes de fleurs de citronnier, notes de pamplemousse, notes de bergamotte, minérale, corps léger, bonne intensité, longue persistance.



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2019 : Médaille d'argent

Decanter 2016 : Médaille d'argent, 93 points

Mondial du rosé 2017 : Médaille d'argent

Mondial du rosé 2016 : Médaille d'argent

Mondial du rosé 2015 : Médaille d'or

Mondial du rosé 2014 : Médaille d'or

Mondial du rosé 2019 : Médaille d'or

Concours des vins Millésime bio 2018 : Médaille de bronze

Concours Agricole de Paris 2012 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2011 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

