



Château Saint-Jean Lez Durance

Pimayon

Pierrevert - Rosé 2018

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Pierrevert
Cuvée :	Pimayon
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges nocturnes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Macération pré fermentaire à froid, Stabulation à froid, Débourage.

Elevage en cuve inox, Filtration légère, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Bouchon technique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, pâle, reflets saumonés.

NEZ : Distingué, expressif, arômes de bruyère, arômes de fleurs jaunes, arômes de fruits exotiques, arômes de pamplemousse, arômes de pêche, arômes de minéral.

BOUCHE : Tendue, intense, acidulée, notes de citron, notes de mandarine, notes de mangue, corps léger, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Crabe, Langoustines, Oursins, Bouillabaisse



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2018 : 14,5/20, 1 étoile(s)

Concours général agricole 2014 : Médaille de bronze

Concours général agricole 2013 : Médaille d'argent

Concours général agricole 2019 : Médaille d'argent

Decanter 2016 : Médaille d'argent, 92 points

Mondial du rosé 2017 : Médaille d'or

Mondial du rosé 2016 : Médaille d'argent

Mondial du rosé 2015 : Médaille d'argent

