

PRESTIGE

rosé

Appellation : AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages : grenache, cinsault, syrah.

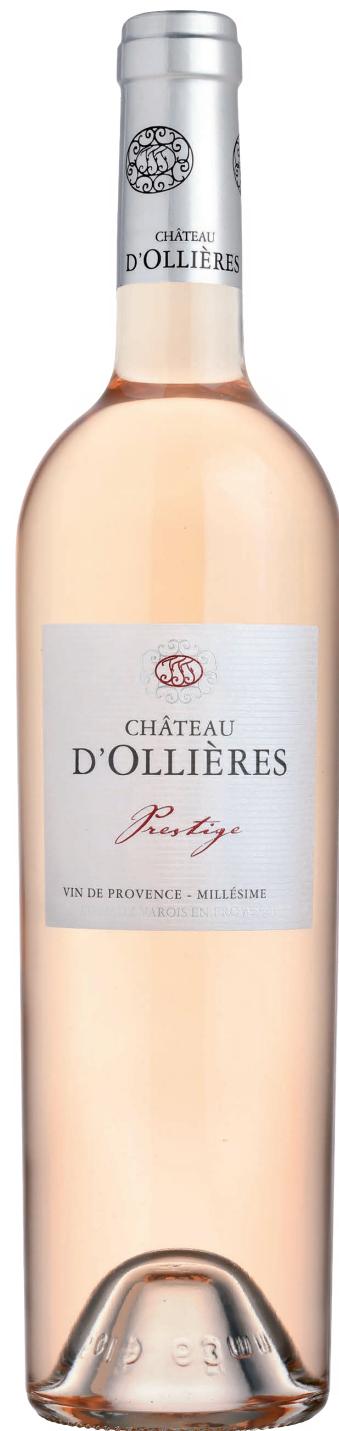
Nature des sols : argilo-calcaire.

Altitude des vignes : 350 m.

Température de service : 10-12°C.

Potentiel de garde : 2 ans.

Suggestions d'accompagnement : un carpaccio de dorade aux agrumes, une salade de gambas marinées ou une cuisine méditerranéenne aux accents d'herbes fraîches.



Issu de trois cépages traditionnels des rosés de Provence, ce rosé se caractérise par sa finesse et son élégance. C'est, entre autres, le résultat de la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Elle apporte un équilibre sucre-acide propice à la production de grands vins.

Les vendanges ont lieu la nuit, entre 3h et 7h du matin, quand la température est au plus bas. Une fraîcheur qui, couplée aux appareils de froid qui équipent la cave, permet, après égrappage et foulage, de laisser macérer les raisins pendant plusieurs heures. On peut ainsi extraire au maximum les arômes présents dans la pellicule du raisin ainsi que la matière indispensable à un grand rosé.

Afin de produire un rosé d'une grande pureté aromatique, le transfert de la vendange, le pressurage et le remplissage de la cuve se font sous inertage et avec un minimum de trituration des baies. Cette protection totale de la vendange contre les oxydations est une technique très novatrice et le Château d'Ollières est l'un des premiers domaines à l'avoir mise en place. En effet, les arômes présents dans les raisins ainsi que la couleur sont très sensibles aux oxydations. Une fois le raisin pressé, la fermentation a lieu dans des cuves thermo-régulées. Un travail des lies en fin de fermentation est effectué dans l'optique d'apporter rondeur et gras à ce rosé. Protégé au maximum de l'oxygène jusqu'à sa mise en bouteille, ce « Prestige » saura offrir des arômes emplies de fraîcheur.

Un grand Provence !