



LA MADRAGUE



CHARLOTTE ROSÉ 2022 A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

55%Grenache, 30%Cinsault, 15%Rolle.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle avec refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique doux avec sélection des plus belles fractions de jus. Stabulation sur bourbes pour 7 jours minimum à 2°C et ensuite fermentation alcoolique thermo régulée à 18°C en cuve inox.. Elevage sur lies fines avec batonnage

Dégustation

La robe est rose clair avec des reflets or. Au nez, les agrumes prédominent et sont accompagnés d'une note de litchi. En bouche on retrouve le pamplemousse, la mandarine et les fleurs blanches ; l'équilibre entre la tension et la complexité permet à ce vin d'accompagner aussi bien un apéritif qu'un repas.

Accords

Accompagne un apéritif dinatoire, un tartare de thon citron vert et coriandre, ou pour les amateurs de la cuisine Thaï des brochettes de poulet sauce satay.

Potentiel

Optimum de garde 12 mois.

Analyses

Alcool : 13%.

Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

Age des vignes : 20 ans.

Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température entre 8 et 10°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54

