

# Vaudois Prestige

Cuvée Marie – Côtes de Provence – Rosé 2019



## GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Le grenache et la syrah sont travaillés en coteaux vue mer et on retrouve le terroir caractéristique du Château Vaudois avec des gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles.

## RÉCOLTE ET VINIFICATION

Passage du raisin en chambre froide (5°C) pendant 24h, éraflage et pressurage direct dans un pressoir pneumatique à cage fermée (50hl). Débourbage à froid (10°C) pendant 24h/48h.

Ajout de levure sélectionnée en fonction des précurseurs aromatiques puis départ de la fermentation en cuve inox à basse température (16/18°C). Entonnage en fût d'acacia, fermentation et élevage sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois.

### ACCORDS METS ET VINS

Il s'apprécie seul mais peut se marier à merveille avec un poisson en sauce.



**ASPECT VISUEL :** Robe rose clair avec des reflets dorés

**ASPECT OLFACTIF :** Nez complexe et gourmand sur des notes de petits fruits rouges et de beurre frais

**ASPECT GUSTATIF :** L'attaque est vive, la bouche est ample et gourmande avec un bel équilibre entre le bois, l'acidité et la fraîcheur.



90% Grenache  
10% Syrah



0.20 HA / 14 ans



500 BTL /20 HL/HA  
**75cl**



5 ans de garde



10-12°C