



Rosé
Rose

CHÂTEAU DES FERRAGES

Roumery

CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

ASSEMBLAGE

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle (Vermentino) et Clairette.

BLEND

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle (Vermentino) and Clairette.

TERROIR

Sol calcaire formé d'argiles rouges. Parcelles situées sur les communes de Pourcieux et Pourrières aux pieds des Monts Aurélien et Sainte-Victoire. Climat méditerranéen.

TERROIR

Limestone soil made up of red clay. Parcels located in the villages of Pourcieux and Pourrières at the feet of Mount Aurélien and Mount Sainte-Victoire. Mediterranean climate.

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées de nuit afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur. Ce rosé est obtenu par pressurage direct et stabulation sur bourbes fines. La fermentation est thermo-régulée. La fermentation alcoolique est obtenue à basse température. L'élevage se fait en cuves inox.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine at night to preserve freshness and aromas. This rosé is the result of direct pressing and stabulation on the fine lees. Fermentation is temperature-controlled. Alcoholic fermentation takes place at a low temperature. Ageing is carried out in stainless steel vats.

DÉGUSTATION

Robe : rosé élégant, brillant, subtil d'une couleur très pâle couleur pétale de rose.

Nez : il présente un caractère aromatique frais et fruité avec des arômes de fraise, de pamplemousse, d'agrumes et de pêche.

Bouche : rosé frais, très équilibré et rond. Ce rosé présente une bouche fraîche et ample.

Harmonie : à déguster frais en apéritif, ce rosé peut accompagner tous vos repas de l'été (viande blanche, assiette de charcuterie, salades composées, melon, cuisine asiatique, grillades...) mais aussi vos soirées pizzas, ainsi que vos plats de pâtes.

Température de dégustation : 10-12 °C.

TASTING NOTES

Colour: elegant, bright and subtle rosé with a very pale rose petal hue.

Nose: shows a fresh and fruity aromatic character with aromas of strawberry, grapefruit, citrus and peach.

Palate: fresh, well-balanced and smooth. This rosé is fresh and full on the palate.

Food pairing: enjoy chilled as an aperitif or paired with all summer-time dishes (white meat, platter of "charcuterie", salads, melon, Asian dishes, grills, etc.). Also great for pizza evenings, as well as pasta.

Serving temperature: 10-12°C.

