

DOMAINE SAINT MITRE
PROVENCE



« MADON » ROSE - 2022



A.O.P. COTEAUX VAROIS EN PROVENCE (75 cl—150 cl)

COMPLEXITE ET GENEROSITE



PALMARES

Médaille d'ARGENT au Concours Agricole de PARIS 2022

Médaille d'or au vinalies 2021

Médaille d'argent au concours grands vins de France à Macon 2018

« Coup de cœur » Revue Rosés de Provence 2016

VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m.

La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage.

La macération pelliculaire est rapide : de 3 à 6 heures maximum pour les grenaches et 1 heure pour la syrah par exemple.

Le débourbage est effectué à froid (entre 8 et 12°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 14°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ.

Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox et béton pendant 2 mois.

Toutes les cuves sont ensuite soutirées puis filtrées fin décembre.

Les assemblages sont menés studieusement début janvier et le vin est prêt à dégustation autour du 15 février.

ASSEMBLAGE

90 % Grenache - 10 % Syrah

DEGUSTATION

Robe : brillante, rose pâle avec de jolies nuances litchi

Nez : complexe, notes florales (rose) et fruitées (pêche, abricot)

Bouche : ample et ronde, propose un milieu de bouche d'une belle intensité de fruits jaunes (pêche-abricot) et zeste d'agrumes. Finesse, complexité et longueur. Beaucoup de finesse.

ASSOCIATION CULINAIRE

Rosé de gastronomie... Vin remarquable pour sa richesse, son plaisir et son raffinement.

A partager sur un magret de canard aux pêches, un risotto aux légumes de printemps ou des noix de St Jacques rôties aux épices, ou bien encore une salade de fraises.

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	32x90x90	1.4	6
Carton	19x33x25	8.5	80
Palette	170x120x80	700	480