

Lou Castellás

Rosé Pays des Maures



Situation

Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection rigoureuse de parcelles issue des 95 ha de vigne en Vin de Pays que compte la Cave.

Terroir

L'ensemble du vignoble est situé plein sud dans la plaine des Maures sur des alluvions argilo-calcaire qui se sont déposées sur les roches de type Permien.

Encépagement

Grenache 33 %

Cinsault 40 %

Carignan 26 %

Cabernet 1 %

Vinification

Après avoir immédiatement refroidi les raisins à 12°, la vendange est pressée délicatement par un pressoir pneumatique. Sous la surveillance de l'œnologue, le suivi de la fermentation alcoolique se déroule à basse température.

Dégustation

Oeil : robe pale, brillante, aux reflets grisés

Nez : aromatique, séduisant avec des notes des fruits rouges

Bouche : complexe avec beaucoup de fraîcheur, mariant avec élégance des notes d'agrumes et de fruits jaunes.

Accompagnement

Apéritif, viandes grillées, poissons, salades d'été