

Marquis rosé



Degré 11,50 % vol.

Acidité Totale : 3,70 g/l

pH : 3,28

CHATEAU DE POURCIEUX

Méthode traditionnelle

ENCEPAGEMENT - Cette cuvée est issue d'une sélection de syrah « jeunes vignes ».

SOL - Argilo-calcaire à cailloutis.

CLIMAT - Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Sainte Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

RENDEMENT - Aux environs de 50 hl / ha, pour ce millésime.

VENDANGE - Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse BRAUD 2420 équipée d'une tête de récolte, respectant ainsi parfaitement la vigne et le raisin. Elle s'effectue tôt le matin, parfois la nuit, afin de récolter une vendange aussi « fraîche » que possible.

VINIFICATION - Après « éraflage » et tri, la vendange est remise en cuve pour une macération de 4 à 6h à une température de 10°C environ. Après soutirage des premiers jus, la vendange est pressée à l'aide d'un presseur pneumatique BUCHER afin de respecter la qualité de la vendange.

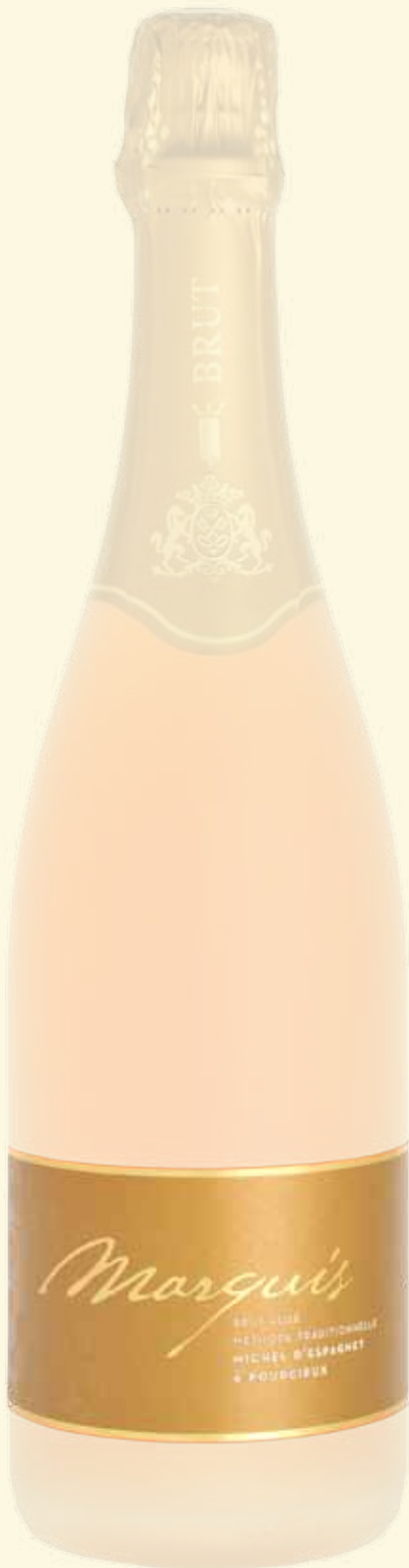
Prise de mousse : après fermentation alcoolique, le vin est soutiré afin de subir ensuite les opérations caractéristiques de l'élaboration d'une méthode traditionnelle (processus identique à celui du Champagne). Le vin est levuré à nouveau, après adjonction de sucre, afin de subir une seconde fermentation. Celle-ci a lieu en bouteille et dure 9 mois minimum. Les bouteilles sont ensuite « dégorgées » au fur et à mesure de leur commercialisation. A cette occasion, on y ajoute la « liqueur d'expédition » dosage final avant bouchage définitif.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION -

Notre cuvée Marquis présente une robe rose sur une nuance framboise. Le nez, en toute simplicité, dispose d'une belle minéralité soulignée par des notes d'agrumes (pamplemousse). En bouche, la minéralité est accompagnée de notes de bourgeon de cassis ce qui donne une impression de vivacité en finale.

REMARQUES - Cette méthode traditionnelle trouvera place à l'apéritif, à l'occasion de moments festifs. Vous l'apprécierez sur les desserts aux fruits rouges tels que des sorbets, mousses et tartes.

ANALYSES - Degré : 11,5 %vol Acidité Totale : 3,70 g/l PH : 3,28



A N N O D O M I N I 1 5 1 9