



Château La Mascaronne Rosé 2021

Côtes-de-Provence

Situé à Le Luc en Provence, le vignoble de La Mascaronne s'étend sur **60 hectares de vignes d'un seul tenant**, conduits en **Agriculture Biologique depuis 2016**, qui permettent au domaine d'élaborer des vins issus à 100% des vignes de la propriété.

Culminant à 300m d'altitude, il bénéficie d'un **microclimat singulier** : il y fait, la nuit, toujours quelques degrés de moins qu'en bord de mer. L'orientation et l'exposition du vignoble offrent une ventilation naturelle qui permet d'obtenir des raisins sains. L'ensoleillement est idéal et sans excès tout comme les températures moyennes et la pluviométrie.

Sur ce terroir à dominante argilo-calcaire, les vignes s'enracinent profondément dans les sols, ce qui leur permet de mieux résister à la sécheresse sans besoin d'irrigation.



Le millésime 2021

Dans une année ponctuée par des épisodes climatiques intenses, notre terroir hors du commun, sa connaissance précise et la présence constante des équipes ont permis d'accompagner nos vignes du mieux possible afin d'obtenir les meilleurs raisins et de les vendanger sereinement.



Couleur rose pâle et aux reflets argentés



Des arômes fins et gourmands avec des notes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches



Frais et équilibré avec des notes d'agrumes et une finale intense et fruitée

Assemblage : 40% Grenache, 25% Cinsault, 20% Syrah, 15% Rolle

Vinification : Vendanges manuelles, tri à la vigne et en cave, minimum de trituration des raisins pour le respect des baies, contrôle des températures en cave

Garde : 1 à 2 ans

Accords mets et vin

- Poissons cuisinés
- Fromages frais
- Mets méditerranéens (tapenade, anchoïade, rillettes de poissons...)