



## Château des Bertrands, Rosé

AOC Côtes de Provence, Rosé

*"Crowning jewel of Côtes de Provence"*



Château des Bertrand si trova a Cannet-des-Maures, nella riserva naturale della Piana dei Mori. Storicamente gioiello della Côte de Provence, regala vini unici grazie a un terroir d'eccellenza e al paziente lavoro umano.

### TERROIR

Protetti dalla catena montuosa dei Mori, i vigneti godono di un clima mediterraneo con estati calde, luce solare intensa e vento prevalentemente orientale. I terreni sassosi sono formati da arenaria rosa e terreni sabbiosi. L'obiettivo è quello di estrarre l'essenza del terroir "Notre-Dame-des-Anges", riconosciuto come uno dei più rinomati di tutta la Provenza. Da sempre attenta al rispetto dell'ambiente, dal 2018 la proprietà ha intrapreso il percorso di conversione biologica.

### VINIFICAZIONE

Per preservare la fragranza aromatica delle uve, la vendemmia si svolge di notte. Si procede poi con la diraspatura e la parziale macerazione con pressatura soffice. La stabilizzazione sulle fecce dura circa 10 giorni. La fermentazione lenta si svolge a temperature controllata a circa 17 ° C.

### VITIGNI

Grenache Noir, Cinsault

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il bouquet è complesso con sentori di frutta bianca (pesca, pera) perfettamente bilanciate con note esotiche. Delicato ed elegante al palato con un note minerali e sapide. Da provare con salmone marinato, involtini con formaggio di capra e speck, insalata di gamberetti nordici

