

COLLECTION

# CHÂTEAU LA VERRERIE ROSÉ

MILLÉSIME 2021  
AOP LUBERON

51% GRENACHE NOIR  
32% CINSAULT  
9% MOURVÈDRE  
7% CARIGNAN 1% SYRAH

À DÉGUSTER À 8-10°C  
À CONSERVER À 10-14°C



### Oeil

Robe limpide et éclatante, d'une belle brillance. Celle-ci se pare d'un rose pâle teinté de reflets violines.

### Nez

La première sensation olfactive est très subtile et délicate, aux notes de pétale de rose, d'amande. A l'aération, le vin se révèle plus disert et se pare de délicieuses fragrances d'agrumes, et à la finale florale très suave.

### Bouche

La première sensation révèle un vin, plein, charnu et entier. En milieu de bouche, une très belle texture fraîche et acidulée se fait jour, qui se termine par un côté très friand et tout en rondeur. La finale est très gourmande et se termine par de délicieuses notes de groseille et de pamplemousse rose.

### Accords

Brochette de tomates cerises, mozza et pesto d'ail des ours. Papetons d'aubergines coulis de carottes des sables au gingembre. Tranche de lard grillée au piment d'espelette. Idée veggie : salade pois chiches au cumin.

### LE MILLÉSIME 2021

Après un hiver sec et particulièrement doux, le débourrement des vignes est très précoce et les vignes subissent les gelées de début avril. Le mois de mai, maussade avec des pluies et températures en dessous des normales saisonnières retardent le cycle végétatif de la vigne. La météo s'améliore en juin, et l'été, bien que sans pluie, présente de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui permettent une belle qualité aromatique des raisins. A la fin août, certains cépages dont la syrah, montrent des signes de stress hydrique, occasionnant des pertes de rendement majeurs malgré une belle qualité. Les vendanges commencent avec une dizaine de jours de retard par rapport à une année dite « normale ». S'installent ensuite des épisodes de pluie réguliers, nous obligeant, dans notre recherche constante de qualité, à procéder un tri de récolte assez sévère, se traduisant évidemment par une perte de rendement importante. Au finale, la qualité est au rendez vous, les vins se révèlent d'une très belle qualité aromatique, avec de très beaux équilibres. Nous commençons les vendanges avec 10 jours de retard par rapport à une année « normale ». Très rapidement des épisodes de pluies réguliers s'installent nous obligeant, dans une recherche constante de qualité, à avoir un tri sévère (perte de rendement). La qualité est au rendez-vous avec de belles expressions aromatiques et de très beaux équilibres dans les vins, pour un millésime au joli potentiel de garde pour les rouges et les blancs.

### VINIFICATION

Vendanges à la machine, partiellement de nuit. Tri manuel à la réception. Foulage. Egouttage des jus et pressurage direct. Vinification par cépage. Fermentation à 16° de 20 à 25 jours.

la Verrerie  
CHATEAU