

COLLECTION

CHÂTEAU LA VERRERIE ROSÉ

MILLÉSIME 2022
AOP LUBERON

65% GRENACHE NOIR
30% CINSAULT
5% MOURVÈDRE

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 reflet violines.

Nez

Le nez est très expressif, teinté de notes d'agrumes comme le pomelo, de notes de groseilles.

Bouche

L'attaque révèle un vin d'une jolie structure très goûteuse. En milieu de bouche, la texture est finement soulignée par une délicieuse touche acidulée, conférant une élégante tenue dans la longueur. La touche finale, pleine de gourmandise se termine par de délicieuses notes de petits fruits rouges acidulés et quelques notes zestées.

Accords

Filet de rascasse grillée. Cake de légumes au fromage de chèvre et tomates confites. Idée veggie : billes de pastèque, feta végétale & menthe.

LE MILLÉSIME 2022

Après un hiver froid et très sec, avec de nombreux jours de gelée, le débourrement se fait aux alentours de la première quinzaine d'avril. Dès le mois de mai les températures sont au-dessus des normales saisonnières avec des précipitations historiquement faibles. Le mois de juin marque la première vague de chaleur avec des températures frôlant les 40°C à l'ombre et cet épisode va durer jusqu'à début septembre.

Une canicule forte alliée à une sécheresse sévère nous conduit plus que jamais à accompagner la vigne à résister : tisane d'achillée millefeuille et de valériane, tressage de la vigne pour éviter l'écimage, travail mécanique et manuel de préférence tôt le matin pour ne pas stresser la vigne.

La résilience de la vigne nous a tous surpris, les jus sont très aromatiques, pour les rouges ramassés en pleine maturité phénolique. Les profils aromatiques sont malgré tout frais et les bouches sont très soyeuses.

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