

COLLECTION

CHÂTEAU LA VERRERIE ROSÉ

MILLÉSIME 2023
AOP LUBERON

59% GRENACHE NOIR
33% CINSAULT
8% MOURVÈDRE

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



Œil

Sa robe rose framboise appelle à la gourmandise. Les reflets sont d'une belle brillance.

Nez

Le premier nez est très expressif : fruité, rond, il éveille notre gourmandise. Le deuxième nez est vif, il offre les notes agrumées subtiles du pamplemousse et la sucrosité des petits fruits rouges comme la groseille.

Bouche

L'attaque initie une dégustation équilibrée et subtile, conciliant la vivacité à la profondeur. En milieu de bouche, la texture ample est soulignée par des notes florales et zestées.

La finale offre une belle longueur suave et sapide.

Accords

Filet de sole à la plancha. Tarte croustillante aux légumes d'été et féta.

Idée sucrée : pavlova légère à la gariguette et à la crème fouettée.

LE MILLÉSIME 2023

Après un hiver anormalement sec, le débourrement est menacé par un automne déjà marqué par la sécheresse qui se poursuit au printemps. La pluie arrive enfin la 2^e semaine de mai et se poursuit sans discontinuer jusqu'à la mi-juin avec des températures relativement douces, augmentant ainsi le risque de maladies cryptogamiques. La biodynamie et une très bonne maîtrise de nos techniques viticoles aident le vignoble à résister mais ces conditions climatiques complexifient le travail à la vigne : l'ébourgeonnage et le relevage sont conduits sous la pluie. La chaleur s'installe en juin et en juillet, restant modérée jusqu'à la 1^{re} semaine d'août, offrant un été sans extrêmes. La fin août voit arriver un vent extrêmement chaud qui menace les feuilles et le végétal. La récolte débute à une date normale (25 août) et se poursuit dans la chaleur jusqu'à la mi-septembre. Les blancs ont su tirer parti de ces conditions climatiques pour offrir des jus d'une belle concentration. Tout comme le grenache, le cinsault et le carignan pour les rouges. L'année a été plus difficile pour la syrah. Le millésime 2023 atteste la nécessité d'une extrême précision dans la viticulture, laquelle entre plus que jamais dans le profil gustatif des vins. Le dérèglement climatique obligera désormais à accompagner la vigne de manière très fine et pointue afin d'éviter que ses fruits ne pâtissent trop de la chaleur.

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