

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - FANTASTIQUE ROSE 75cl / 13°



DONNEES & TENDANCES MARCHÉ

La France : 1er marché du rosé mais soumise à un univers très concurrentiel

- 38% de la production nationale vient de Provence
- 729 millions de litres vendus en 2021
- 36 millions de consommateurs



Source : CIVP

INFORMATIONS

CRU CLASSE

Récolte : Septembre 2022

Degré : 13%vol

Appellation : Côtes-de-Provence(AOP)

Localisation : La Londe (83)

Sol : Argilo siliceux, structuré de galets et quartz éclatés

Certifications : Vin biologique FRBIO01

Ecocert

Enregistré à la Vegan Society

CARACTERISTIQUES/ELABORATION

Créée en 2017, la **cuvée Fantastique Rosé – Cru Classé** des Côtes-de-Provence – incarne la quintessence d'un terroir et d'un savoir-faire. Un grand vin rosé biologique et vegan élaboré avec précision à partir de **Grenache** et **Rolle** issus des meilleures parcelles du vignoble de Château Sainte Marguerite.

VINIFICATION

Cépages : Grenache, Rolle

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Sélection des meilleures cuves. Élevage en cuve sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille



Rose nacré aux reflets dorés lumineux



Richesse des arômes de pêche, de framboise et de prune... Avec des nuances plus exotiques de goyave et de papaye



Fraicheur intense avec des notes d'agrumes et d'autres florales. Belle longueur en bouche (Rose, pointe de jasmin)



Déjeuner ou dîner gastronomique, ce vin s'accorde avec les crustacés nobles (langouste/homard), le tourteau, les coquillages. Se révèle également avec les cuisines du bassin méditerranéen
Se déguste idéalement entre 8° et 10°C

AVANTAGES/ BENEFICES DE LA REFERENCE

Richesse d'une large palette aromatique : Il n'y a pas deux parcelles qui profitent d'une exposition, d'un climat et d'un sol identique ce qui permet à chaque cépage de trouver une expression différente

Terroir étendu Rare : Permet de se prémunir des aléas climatiques. « Sur 22 kilomètres, on ne subit pas le gel, la grêle ou la sécheresse au même endroit ». Ce qui garantit une récolte minimale et une qualité de raisins homogène.

La maison fait figure de précurseur en imposant des vins rosés caractérisés par **leur finesse, leur fraîcheur et leur robe cristalline**, devançant les nouvelles attentes clients

