



ROSE 2025 CHÂTEAU MARGÜI

AOP Coteaux Varois en Provence – Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



Les vins rosés sont élaborés dans le respect de la diversité des cépages et de la typicité de l'appellation. La fraîcheur du terroir apporte un juste équilibre entre acidité, fruité et rondeur. En cave, les vinifications par gravité en petites cuves de 32HL permettent un choix plus large dans les assemblages.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

40% Syrah – 30% Cinsault – 20% Grenache – 10% Cabernet-Sauvignon

RÉCOLTE

Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri à la cave

TERROIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

200 – 300m

VINIFICATION

Les raisins sont maintenus à basse température en chambre froide. Pressurage direct. Bac à jus fermé et inerté afin de préserver les arômes et la couleur. Débourbage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

5 mois en cuve inox sur lies fines

ASPECT

Robe rose pétales nacrées

NEZ

Le nez délicat évoque des petits fruits rouges tel que la groseille. Puis le nez s'ouvre sur des agrumes tel que le pomélo rose, sur un fond poudré

BOUCHE

La bouche est fraîche, d'une vibrance en filigrane. Sa texture lisse se pare de zestes qui apportant du relief. Ce vin léger et envolé, présente en finale une minéralité évoquant le pamplemousse, canneberge ou encore la framboise acidulée. Vous adorerez son coté appétant et salivant

ACCORD METS ET VIN

Ce rosé de table peut parfaitement accompagner un carpaccio de betteraves roses et blanches de Chioggia, ou un ceviche de daurade aux grains de framboises

GARDE

1 à 2 années

