

# Rosé

## AOP Côteaux Varois-en-Provence



Château Routas se situe dans l'arrière-pays varois au cœur de la Provence verte à une altitude de 250 à 270m, le vignoble bénéficiant d'un microclimat froid l'hiver et de nuits fraîches l'été. Le terroir frais et les sols argilo-calcaires permettent une lente maturation des raisins et la production de précurseurs d'arômes pour donner des vins équilibrés avec une belle fraîcheur aromatique. L'exposition sud-est à sud-ouest permet une maturité phénolique optimale.

### CONDUITE DU VIGNOBLE



Le vignoble de 43 hectares, cultivé en coteaux et entouré de 300 hectares de forêt, est constitué de Cinsault, Grenache, Syrah et de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon pour les raisins noirs et de Viognier, Chardonnay et Rolle pour les raisins blancs. La conduite du vignoble, sans utilisation d'herbicides ni pesticides, se veut respectueuse de la faune et de la flore et de la ressource naturelle exceptionnelle que constitue notre domaine. Dans un souci de toujours mieux préserver cette ressource, le vignoble est en reconversion vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale.

Le chef de culture n'a pas recours à l'irrigation pour préserver l'eau sur le domaine et favoriser l'implantation racinaire des vignes ainsi que la concentration des raisins. De même, les amendements et la nutrition sont limités à des apports organiques d'origine animale et végétale. La lutte phytosanitaire est limitée au strict nécessaire et corrélée à la pression des maladies sur le vignoble, uniquement en préventif.

### VINIFICATION



Les vendanges sont réalisées tôt le matin afin de limiter l'oxydation des arômes et la prise de couleur. La vinification allie macération pelliculaire, séparation des jus pour préserver la fraîcheur et stabulation au froid pour des arômes plus intenses. Chaque parcelle et chaque cépage est fermenté séparément avec un processus spécifique afin de révéler la diversité des terroirs du domaine. Les vins sont élevés sur lies fines avec bâtonnage pour gagner en rondeur. Un assemblage minutieux permet de révéler une synergie entre les cépages.

### DÉGUSTATION



Le Château Routas rosé est un vin gourmand, aromatique et équilibré à la robe rose pâle. Le nez sur les fruits blancs et les agrumes est intense. L'attaque, fraîche et ronde est une invitation à la dégustation. La bouche riche et soyeuse présente un beau volume et de la sucrosité et dévoile des arômes de pêche et de mandarine. La finale sur les agrumes est longue et sapide et se termine sur une touche saline tout en tension.

### ACCORDS METS VINS



Notre vin rosé accompagnera à merveille la cuisine méditerranéenne, une salade provençale, une anchoïade, des pâtes au pesto, des légumes et viandes grillés, un filet de rouget ou de la cuisine japonaise. Mais il s'appréciera également à l'heure de l'apéritif, à l'ombre du soleil de Provence avec quelques olives.

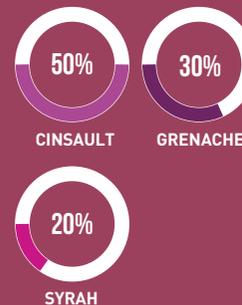
**A déguster dans les 2 ans.**

### APPELLATION

AOP Côteaux Varois-en-Provence

### ANALYSES

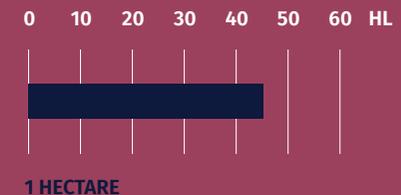
Alcool 13%  
pH 3.4  
glucose + fructose < 1g/L



CÉPAGES



SOL



RENDEMENTS

CHATEAU  
ROUTAS