



CHÂTEAU LA COSTE



Château La Coste, Château Rosé 2024, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Rosé

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

PRÉSENTATION

Millésime relativement tardif avec des vendanges étalées suivant les cépages

TERROIR

Pente argilo-calcaires
Exposition Nord
Calcaire d'altitude sur argiles rouges

VINIFICATION

Sélection parcellaire.
Vendanges manuelles (50%) et mécaniques (50%).
Pressurage direct, en partie en grappe entière.
Stabulation à froid et débourage.
Fermentation à basse température,
Cuvée biologique issue de raisins certifiés Demeter

ÉLEVAGE

Assemblage et élevage en cuve inox sur lies fines.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Cinsault, Grenache blanc, Syrah

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

11°

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Belle robe de couleur pêche pâle.

AU NEZ

Bouquet complexe mêlant les agrumes, la pêche, la poire et les fruits exotiques

EN BOUCHE

Beaux volumes en bouche, gras, rond. Bel équilibre avec une finale amère rafraîchissante

ACCORDS GOURMANDS

Galette de kasha au saumon fumé sauvage et caviar
Palette de porc au citron et courgettes à la niçoise
Thon albacore mi-cuit, radis et vinaigrette à la fraise
Artichauts façon Barigoule, sauce vierge
Paëlla aux fruits de mer



FR-BIO-01
Agriculture France

