



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château CLÉMENTINE

CÔTES DE PROVENCE



Respect de la terre de la vigne et du raisin est le maître mot de Daniel DUTTO et de ses fils Jeffrey et Benjamin, viticulteurs passionnés de cette propriété familiale.

Aujourd'hui le vignoble est en conversion BIO et a obtenu pour le millésime 2017 la certification VEGAN.

VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine situé à Cuers au cœur du Triangle d'or, terroir d'exception des Côtes de Provence (entre les communes de Puget, Cuers et Pierrefeu).

Les sols très caillouteux à matrice argilo-sableuse rouge permettent d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Le climat méditerranéen chaud et sec favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire.

Surface des vignes : 20 hectares

VINIFICATIONS

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont directement pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Les jus sont ensuite débourbés à froid 48 heures. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées (vinification à 16°C pendant 15 jours environ).

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache 85% - Syrah 15%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La robe est rose pâle.

Le nez, élégant et fruité, laisse place à une bouche équilibrée et légère.

ACCORDS METS ET VINS

■ à déguster à 12°C en apéritif avec une focaccia aux olives ou pour accompagner un quinoa façon risotto aux petits pois.

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

