

Château de l'Aumérade Cru Classé Pierrefeu du Var

Marie-Christine rosé 2019 Vin iconique



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 48% Cinsault, 30% Grenache, 22% Syrah

MILLÉSIME : 2019

DEGRÉ : 13,5 % Vol.

TERROIR : Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques nuit et jour. Refroidissement de la vendange à 15°C par passage dans un échangeur tubulaire avant macération pelliculaire à froid. Suivent le pressurage et la sélection des jus, un débourbage statique à 13°C, et une fermentation en cuves inox et en cuves béton à température contrôlée entre 15 et 18°C dans une cave climatisée, pour préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage.

Après soutirage, les vins sont filtrés par un filtre tangentiel. Les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé, prêt à être embouteillé. Afin de préserver les arômes et de protéger les vins contre l'oxydation tous les transferts sont réalisés sous inertage à l'azote.

HISTOIRE :

Imaginée par Charlotte Fabre entre les deux guerres, dessinée et créée dans les années 50, la première bouteille Marie-Christine a vu le jour en décembre 1955. Ce modèle unique, propriété de notre famille est à l'origine du succès de la cuvée du même nom.

DÉGUSTATION :

Robe rose poudré. Le nez est fin et délicat, un beau bouquet de fleurs et de fruits. L'attaque en bouche est souple et marquée par des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques pour laisser s'exprimer par la suite, une très belle richesse aromatique, de la longueur et beaucoup de finesse. Ce millésime est très harmonieux. Dégustation à 12/13°

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Pour la deuxième année Marie-Christine s'habille pour une nouvelle collection avec une bouteille sérigraphiée ! Modèle déposé et propriété de la famille Fabre.

Bouteille 75 cl - palette de 480 bouteilles - carton de 6.

Bouteille 50 cl - palette de 864 bouteilles - carton de 12.

Bouteille 37,5 cl - palette de 660 bouteilles - carton de 12.

Magnum 150 cl - palette de 240 bouteilles - carton de 3.

Double magnum 300 cl - palette de 96 bouteilles - carton individuel.

ACCORDS :

« Rosé iconique » du Château de l'Aumérade, idéal avec la cuisine Méditerranéenne et Asiatique, Thaïlandaise et Japonaise en particulier.

RÉCOMPENSES :

Depuis sa création, cette célèbre cuvée de Provence a reçu plusieurs médailles d'or et d'argent dans de nombreux concours.

2019: Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence, Prix des Vinalies (Or), 90/100 Wine Enthusiast et Prix de l'éditeur.

2018 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris. Prix des Vinalies (Or). Médaille d'argent au Decanter World Wine Award avec la note de 90/100.

2017 : Médaille de Bronze au Decanter Asia Wine Awards 86/100. Sélectionnée dans le Guide Hachette des Vins 2018 - Appréciation : L'étoile. Prix des Vinalies 2017. 91/100 Wine Enthusiast. 90/100 Decanter World Wine Awards 2017. Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2017.

Collection 2020

Maison Fabre

Sa Fabre - Château de l'Aumérade - 83390 Pierrefeu du Var

Tél. 04 94 13 80 78 - Fax 04 94 13 81 41 - www.maison-fabre.com - info@maison-fabre.com