

Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Seigneur de Piegros rosé 2019 *Vin de Gastronomie*



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

CÉPAGES : 80% Grenache et 20% Cinsault

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.
Sélection parcellaire.

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques nuit et jour.

Vinification par cépage.

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 débouillage 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. La cuvée est mise en bouteille une fois par an.

HISTOIRE :

Ce vin a été créé en hommage au Seigneur de Piegros, La famille de Piegros fut propriétaire du château du XIV au XVIIème siècle. Le Seigneur de Piegros était conseiller des rois Henri IV et Louis XIV. Il vécut au Château de l'Aumérade, ancien fief de Piegros, de longues années de «Passions Provençales».

DÉGUSTATION :

Robe rose, lumineuse, très claire avec une pointe poudrée.

Nez flatteur de pomelos rose, il exprime une grande finesse et beaucoup d'élégance.

La bouche est fraîche et soyeuse d'une très belle intensité aromatique. On identifie de douces notes citronnées. Belle longueur. Dégustation à 12/13°.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans la bouteille bordelaise Bamboo 75 cl.

Son étiquette reprend la même couleur que le terroir du Château de l'Aumérade. Le sceau du Seigneur de Piegros rappelle le rôle important de la famille dans l'histoire du Château.

Les bouteilles sont couchées dans des cartons de 6 bouteilles.

Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6 bouteilles.

ACCORDS :

A essayer sur de la truffe, veau, volailles, poissons, avec un Reblochon ou Mont d'or et avec des desserts à base de crème, chocolat ou crème brûlée.

Élégant rosé de gastronomie, il est aussi excellent sur du caviar.

RÉCOMPENSES :

2019: Médaille d'Argent au Concours des Vinalies

2018: Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence. Prix des Vinalies (Or).

2017: Cité dans le Guide Hachette des Vins 2018.

2016: Prix des Vinalies 2016.

2015: Médaille de bronze au concours des vins de Mâcon.