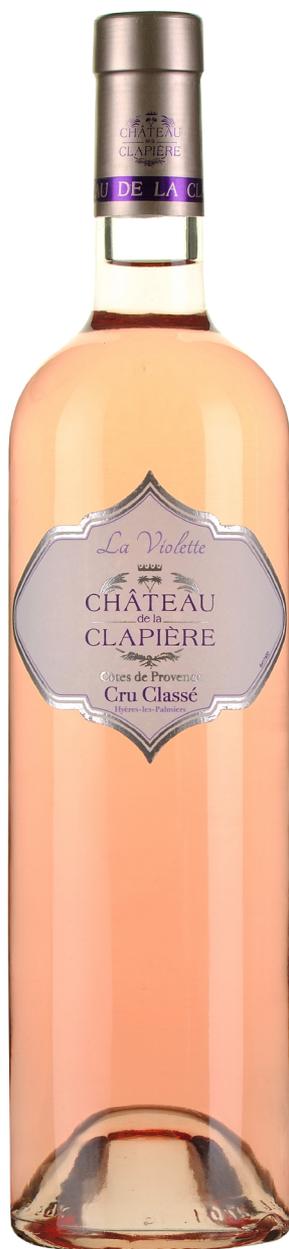


Château de la Clapière Cru Classé Hyères les Palmiers

La Violette rosé 2019 *Vin de Gastronomie*



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille à la propriété

CÉPAGES : 37% Syrah, 35% Grenache et 28% Cinsault

MILLÉSIME : 2019 **DEGRÉ :** 13,5 % Vol.

TERROIR : Argilo-calcaire à tendance bord de mer. Propriété de 53 hectares dont 32 hectares en Cru Classé, installée en contrefort du massif schisteux des Maures, au carrefour des vallées fertiles de Sauvebonne et des Borrels où la vigne s'épanouit entre agrumes et palmiers sous un micro-climat.

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 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.

HISTOIRE :

En 1892 S.M la Reine Victoria honora de sa visite, la ville de Hyères-les-Palmiers et lors d'une de ses promenades, fit la rencontre d'une jeune fille qui lui offrit un bouquet de violettes. La Reine fut touchée par ce geste et par cette jeune demoiselle qui portait son nom, «Victoria».

Cette rencontre fut le début d'une grande épopée qui scella à tout jamais le destin de la jeune Victoria, l'arrière-grand-mère d'Henri Fabre et celui du Château de la Clapière.

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle aux reflets irisés.

Son nez est puissant, dominé par des arômes subtils de griotte mûre.

L'attaque est fraîche puis la bouche ample et soyeuse développe des notes florales. Belle rondeur. Très bonne persistance aromatique en fin de bouche. Dégustation à 12/13°.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Concept.

Bouteille 75 cl - Palette de 750 cols de 75 cl - 125 cartons de 6 bouteilles.

Bouteille 50 cl - Palette de 864 cols de 50 cl - 72 cartons de 12 bouteilles.

Magnum - Palette de 240 magnums - 80 cartons de 3 magnums.

ACCORDS :

C'est un rosé qui par sa finesse accompagnera avec aisance une cuisine fraîche, épicée et de caractère comme une langouste ou un homard grillé sauce gingembre, un curry au lait de coco. En dessert il sera délicat sur un beau fraiser ou pourquoi pas, un tiramisu aux fraises/spéculos.

Plus incroyable est de marier cette cuvée avec une simple et goûteuse entrecôte wagyu...

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Argent au Concours Terre de Vins 2019

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Provence 2018

Noté 90/100 dans le Guide des Vins 2017.

Noté 88/100 sur www.eRobertParker.com en octobre 2013.