

CHÂTEAU DES SARRINS

26,55\$

* Prix de détail suggéré

Château des Sarrins
Grande Cuvée Rosé
2017

 Biologique

	Code produit	13514836
	Prix licencié	23.09\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Provence
	Appellation	Côtes de Provence
	Cépage(s)	Cinsault 60 %
	Cépage(s)	Grenache 20 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 15 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rosé
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot «Sarrasins». Au XI^e siècle, un chef Sarrasin tué lors d'une razzia y aurait été enterré, selon la légende locale. Situé dans le Var, près de Lorgues, le vignoble couvre 25 hectares dans les collines du village de Saint-Antonin-du-Var. Depuis son acquisition en 1995, le vignoble est cultivé bio: pas de désherbant, mais des labours et des méthodes de lutte naturelles contre les parasites.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle, brillante et limpide. Le nez est fin et délicat et présente des arômes de fruits blancs aux notes d'agrumes et aux nuances florales. En bouche, l'attaque est ample. On retrouve la finesse du nez, frais et harmonieux et ses arômes floraux, ainsi qu'une belle matière. Belle longueur en finale. Un rosé gastronomique qui accompagne un carpaccio, une salade orientale, ainsi que les plats à la saveur méditerranéenne.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Sous-sol du Trias (Tertiaire), essentiellement constitué de graves calcaires avec quelques zones argileuses. Altitude entre 150 et 180 mètres, qui permet une bonne amplitude thermique. Les conditions météorologiques du millésime ont été particulièrement difficiles. Après un débourrement hâtif, deux nuits de gel mi-avril ont affecté les vignes. Un été

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

extrêmement sec est venu réduire les rendements encore davantage, pour une perte globale de 60 % de la récolte. M...



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges à la fin août. Vinification par pressurage direct, lent et délicat. Le rendement est limité à 60%, pour obtenir une teinte d'un rose brillant très clair. Inertage des jus à chaque étape pour éviter l'oxydation et protéger les arômes délicats, en réduisant au strict minimum les doses de soufre. Vinification en cuves inox à température modérée puis utilisation du froid pour éviter la transformation malolactique.

