



Rosé
Rose

CHÂTEAU DES FERRAGES

Mon plaisir

SAINTE VICTOIRE
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ASSEMBLAGE

Grenache, Syrah et Rolle (Vermentino).

BLEND

Grenache, Syrah and Rolle (Vermentino).

TERROIR

Sol argilo calcaire plus ou moins sableux.
Sol drainant peu profond.
Parcelles situées sur les communes
de Pourcieux et Pourrières aux pieds
des Monts Aurélien et Sainte-Victoire.
Climat méditerranéen.

TERROIR

Clay-limestone soils with varying amounts
of sand. Shallow, well-draining soil.
Parcels located in the villages of Pourcieux
and Pourrières at the feet of Mount Aurélien
and Mount Sainte-Victoire.
Mediterranean climate.

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées
de nuit afin de préserver tous les arômes
et la fraîcheur. Ce rosé est obtenu par
pressurage direct et stabulation sur
bourbes fines. La fermentation est
thermo-réglée. La fermentation
alcoolique se déroule à basse température
(16-17 °C). L'élevage se fait en cuves inox.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine
at night to preserve freshness and aromas.
This rosé is the result of direct pressing
and stabulation on the fine lees.
Fermentation is temperature-controlled.
Alcoholic fermentation takes place
at a low temperature (16-17°C).
Ageing is carried out in stainless steel vats.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe sur des tons brillants
et limpides à la fois pâle et cristalline.

Nez : dévoile des arômes de fruits rouges
avec des notes de fleurs blanches, de fraise,
de pêche, de pamplemousse et d'aubépine.

Bouche : une structure fraîche, ronde
et aérienne, présentant une saveur friande
de fraise au final.

Harmonie : ce rosé accompagnera
tous les plats raffinés et épicés.
Ainsi que les viandes blanches,
les volailles et les poissons soit grillés
ou à la crème.

Température de dégustation : 11 °C.

TASTING NOTES

Colour: lovely pale and crystalline
appearance with bright, clear colour tones.

Nose: reveals red fruit with notes
of white flowers, strawberry, peach,
grapefruit and hawthorn.

Palate: fresh, smooth and ethereal
structure, with a deliciously fruity
strawberry flavour on the finish.

Food pairing: this rosé will pair well
with all refined, spicy dishes,
as well as white meat, poultry and fish
(grilled or in a creamy sauce).

Serving temperature: 11°C.

