



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-régulée. 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.

