

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Rosé 2023



AOP Côtes de Provence

-

La Londe

• Cépages :

34 % Mourvèdre, 33 % Cinsault, 33 % Grenache

• Vinification :

Chaque cépage est vinifié séparément pour laisser exprimer le terroir de la Londe. Pressurage direct. Fermentation de trois semaines environ entre 15°C et 18°C suivant le cépage. Une partie du Mourvèdre et du Grenache est vinifié et élevé en amphore (20 %), 30 % est élevé 5 mois en cuve sur lies fines et 50 % de l'assemblage est issu d'un élevage en demi-muid.

• Commentaires de Dégustation :

Ce millésime aux reflets saumonés offre dès le premier nez des arômes floraux complétés par des nuances d'agrumes et fruits exotiques (mangue...). Après une attaque ample et franche, la bouche plutôt minérale affiche richesse, puissance et rondeur.

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert entre 10°C et 12°C sur des oursins frais, plats provençaux ou poissons grillés et l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ