



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU RIOTOR
PÈRES & FILS
CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

“Château Rotor, propriété de famille depuis quatre générations, exploite ce domaine avec exigence et passion pour élaborer un rosé couleur pétale de rose désaltérant et aérien” - Jean Abeille

Le domaine se situe en plein cœur de la Provence sur la commune du Cannet des Maures à 30 km de la mer et de Saint-Tropez.

Situé au pied du majestueux massif des Maures, le vignoble repose sur des sols typiques de grès et de schistes rouges. Pauvres, ces derniers limitent naturellement les rendements afin de produire des vins de grande qualité.

Le climat est typiquement méditerranéen : des étés chauds et secs toutefois adoucis par une brise marine due à la proximité de la Méditerranée.

Surface des vignes : 50 hectares

VINIFICATIONS

La vendange est manuelle avec un tri sélectif scrupuleux en veillant tout particulièrement à l'état de maturité permettant d'optimiser le potentiel aromatique et de préserver un bon niveau d'acidité et de fraîcheur.

Puis, les grappes sont éraflées, refroidies et pressées par presseurs pneumatiques très doux. Les jus débourbés en cuves inox sont vinifiés entre 16°C et 18°C après ensemencement par des levures sélectionnées sans fermentation malolactique pour conserver l'acidité naturelle. Une macération parfaitement dosée en fonction de l'état de maturité de la vendange et des différents cépages est opérée.

Elle s'échelonne de 2 à 6 heures pour accroître le potentiel aromatique, le gras et obtenir la couleur souhaitée.

CÉPAGES

Rosé 45% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah, 5% Rolle

Blanc 100% Rolle

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Au nez, des arômes de fruits à chair blanche et jaune. La bouche allie gras et fraîcheur avec beaucoup de complexité et un bel équilibre.

Blanc

Marqué au nez par des notes de fleurs blanches et de fruits.

En bouche, une fine vivacité, de la longueur et de l'élégance.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 12°C en apéritif, sur des salades méditerranéennes, des viandes grillées, des tartes méditerranéennes, poivrons farcis, ou encore du fromage

■ A déguster à 12°C en apéritif, avec des crustacés et des fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, ou encore sur du fromage de chèvre

DISPONIBLE EN 75CL
(ROSÉ ET BLANC)

