



CHÂTEAU RASQUE

CUVÉE ALEXANDRA ROSÉ

APPELLATION Côtes de Provence

ASSEMBLAGE

50 % Grenache et 50 % Cinsault
(porte-greffe R110).

TERROIR

Un sol argilo-calcaire très caillouteux.
Une exposition sud-est-est à une
altitude de 230m.



DÉGUSTATION

Notre cuvée Alexandra composée de 50 % grenache et 50 % cinsault possède une robe rose clair avec des reflets vieux rose, lumineuse, brillante on dirait de la soie. Son nez complexe allie tout en finesse et élégance des arômes de fruits rouges primesautiers où domine la fraise des bois, et de fleurs. Sa bouche est gouleyante, nerveuse, surtout gourmande. Le palais flatté par ce vin gourmand. On retrouve le pot-pourri des petits fruits soyeux pas du tout alcooleux. Sa finale est assez longue. Un vrai rosé de gastronomie.

VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite au pressoir pneumatique lui assurant un foulage léger. Après 4 à 6 heures de macération pour obtenir la couleur désirée et avant pressurage, le premier jus appelé « jus de saignée » sera isolé pour assurer la production de la Cuvée Alexandra. Le jus de presse étant destiné à la production de la Cuvée Château. Chaque cépage étant vinifié séparément, ce n'est qu'après leur fermentation alcoolique que l'assemblage Grenache et Cinsault vient parfaire les cuvées.



SERVICE

Servir à 11°/12°



CONDITIONNEMENT

75 cl



ACCORDS METS/VIN

Idéal mariage sur une cuisine provençale, une petite friture de rougets, sardines grillées, anchois, un carpaccio de St Jacques ou encore des pieds-paquets à la farce truffé. Tartare de Daurade sauvage, citron IGP de Menton (râpé et jus) une râpée de gingembre. Cerfeuil, fleur de sel de Camargue moulin à poivre avec baies rouges, huile olive AOC de Nice.