



Château Rochesoleil, 2022, A.O.P Côtes de Provence, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Appellation : **A.O.P Côtes de Provence**

Cépages : **Grenache - Syrah - Carignan**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est orangé clair aux reflets roses.

Nez

Nez intense aux notes de fruits des bois.

Bouche

Bouche souple et fruité aux arômes de fruits à chair blanches.

Accords mets-vins

Apéritif, Barbecue, Poisson, Charcuterie, Légumes

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Rochesoleil

Situé dans un écrin sur les contrebas du massif des Maures, le petit vignoble de 6 hectares orienté plein sud s'épanouit sur un sol argilo-calcaire entourés de collines protectrices.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Saviez-vous ? Le vin rosé représente 88,5% de la production viticole provençale. Souvent considéré comme le petit dernier de la famille, le vin rosé n'est cependant pas le dernier né. Le premier vignoble provençal est apparu il y a 26 siècles. Les Grecs envahissent le sud-est de la France et importent des plantes que l'on n'avait encore jamais vues en France : des vignes. Les premiers millésimes font leur apparition. Dotés d'une couleur très claire, ils s'apparentent à l'ancêtre du vin rosé que l'on connaît aujourd'hui.