

ROSÉ MASSALIA 2025

CHÂTEAU LES PREYRES

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

35% Cinsault, 25% Tibouren
25% Grenache, 15% Syrah



ÉLEVAGE - 3 MOIS

Amphore TAVA



TERROIR

Sablonneux & Granitique



GARDE

3 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques en septembre sur nos parcelles bio partenaires. Égrappage mécanique, foulage puis pressurage fin et long à froid. Longue stabulation des moûts à froid (entre 1°C et 4°C), favorisant l'extraction des arômes, et permettant un sulfitage après fermentation.

Élevage en amphore au Château les Preyres.

ROBE

Rose Pastel, nuances saumonées

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez, intense et expressif, dévoile une palette aromatique de fruits exotiques, aux nuances de grenade et de banane mûre.

La bouche, ample et gourmande, s'exprime sur des notes de fraise et de pêche mûre, avec une texture ronde et soyeuse.

La finale, équilibrée et persistante, prolonge ces arômes sur une belle fraîcheur.

TEMP. DE SERVICE

8° C à 10° C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13,5% vol



Taboulé libanais, Plateau fruits de mer, Ananas rôti, éclats de pistache et meringue

