

ROSÉ - 2025

CHÂTEAU FONT DU BROC

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

60% Grenache | 40% Syrah



ÉLEVAGE

Cuve Inox



TERROIR

Argilo-Calcaire



GARDE

3 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en septembre. Sélection des grappes sur la parcelle. 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.

ROBE

Rose pastel, limpide et lumineuse

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez gourmand et frais, s'ouvre sur un cocktail de fruits rouges et de délicates notes de rose.

L'attaque, élégante et harmonieuse, intensément fruitée évoquant la tartelette aux fraises des bois et la myrtille fraîche.

La finale, savoureuse et persistante, prolonge cette impression gourmande avec finesse.

TEMP. DE SERVICE

10° C à 12°C



CENTILISATION(S)

50cl, 75cl, 150cl

TAV

13% vol



Poke bowl avocat, thon rouge, Saumon snacké, Salade de fruits frais



CHÂTEAU FONT DU BROC
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs sur Argens

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE
Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com

