

ROSÉ RÉSERVE - 2024

CHÂTEAU FONT DU BROC

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

50% Grenache , 50% Syrah



ÉLEVAGE - 2 MOIS

Fût de chêne Le Grand



TERROIR

Argilo-Calcaire



GARDE

3-5 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vendanges manuelles de nuit en septembre. 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.

ROBE

Rose profond légèrement saumoné

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez expressif et raffiné, mêlant fruits rouges frais, notes de pêche blanche et une touche subtile de vanille apportée par l'élevage de deux mois en fût de chêne de grand format.

L'attaque est ample et soyeuse. Structuré et gourmand, l'élevage en fût confère un joli gras, une texture enveloppante et une belle harmonie en finale.

TEMP. DE SERVICE

10° C à 12°C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13%



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