

BANDOL



**CHATEAU SALETTES
ROSE
2015**



Appellation : **BANDOL (AOC depuis 1941)**

Cépages : **30 % MOURVEDRE
35 % CINSAULT
30% GRENACHE
5% SYRAH**

Porte-greffe : R 110

Sol : **Argilo-calcaire sur Marnes et Grès, sols caillouteux, parcelles en restanques exposition sud**

Densité : 5000 Pieds à l'hectare

Vendange : **Manuelle.** Issue de vignes dont le rendement maximum est **de 40 hl /ha, soit moins d'une bouteille de vin pour un pied de vigne**

Vinification : Le Château Salettes rosé est obtenu par macération pelliculaire en cuve ou dans le pressoir, par pressurage direct sur quelques grenache et cinsault. Quelques saignées sur les rouges de Mourvèdre compléteront l'assemblage. Après débourage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées en inox et béton. La fermentation malolactique est bloquée afin de maintenir une belle fraîcheur dans les vins.

Pas de filtration sur ce vin.

Au bout d'un élevage de six mois en cuve, la mise en bouteille s'effectue au Château Salettes.

Dégustation : La robe est pâle avec des nuances roses à saumonées.

Le nez, complexe et élégant, s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges, relevés par des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot) ainsi que des d'épices douces.

En bouche, l'attaque est franche. Le subtil équilibre entre gras et vivacité procure un grand volume de bouche. La finale longue, fraîche et fruitée, finie sur des notes d'oranges confites et de poivre blanc.

Suggestions : Servi frais mais non glacé, ce vin se consomme sur une cuisine colorée et relevée : poissons de roches, rougets à la provençale, oursins, crustacés, mais aussi charcuterie fine, volailles et viandes blanches.

CHATEAU SALETTES
83740 La Cadière d'Azur – France
www.salettes.com salettes@salettes.com