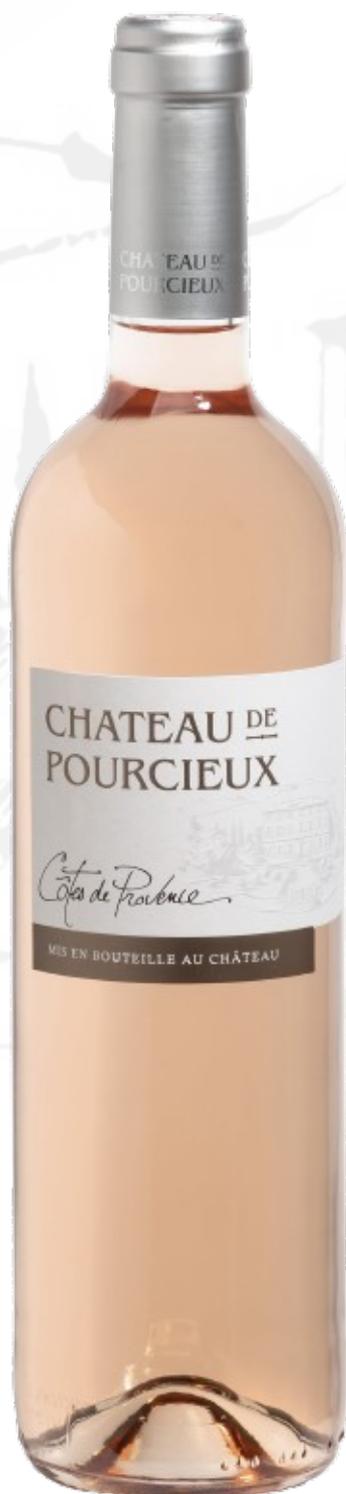
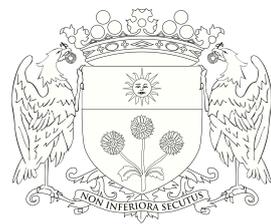


CHATEAU DE POURCIEUX



ROSÉ 2023

AOP CÔTE DE PROVENCE

Encépagement

Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon et Rolle.

Sol

Argilo-calcaire à cailloutis et grès argileux dont une partie est en coteaux.

Climat

Méditerranéen aux influences continentales : tempéré par une altitude de 300 mètres et la présence, au sud, des massifs du Mont Aurélien et de la Sainte Baume qui isolent notre vignoble des influences maritimes. La montagne Sainte Victoire, au nord-ouest, nous protège des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

Vinification à basse température

Elle débute par une macération pelliculaire de quelques heures avant pressurage puis une stabulation des moûts à froid suivie d'une fermentation alcoolique à basse température.

Élevage

En cuves, sur lies fines. L'assemblage des cépages, se déroule en début d'année à l'issue de plusieurs dégustations faites en collaboration avec nos œnologues.

Élevage – En cuves, sur lies fines.



+33 (0)4 94 59 78 90

chateau@pourcieux.com

1 Rue de la Croix, 83470 Pourcieux
Du lundi au samedi



<https://chateau-de-pourcieux.fr/>

