

# CHATEAU DE POURCIEUX



## ROSÉ 2023

### AOP CÔTE DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE



#### **Encépagement**

Syrah, Grenache et Cinsault composent ce millésime.

#### **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 suivie de la fermentation alcoolique durant plusieurs semaines.

#### **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.

*Sainte Victoire*



+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/>

