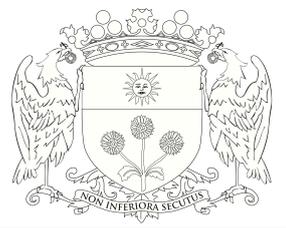


CHATEAU DE POURCIEUX



ROUGE 2019

AOP CÔTE DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Encépagement

A majorité syrah, complété de grenache.

Sol

Argilo-calcaire, caillouteux, exposé sud en coteau et « restanques ».

Climat

Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Sainte-Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

Vinification

La fermentation alcoolique a duré une douzaine de jours, avec de légers remontages quotidiens. La fermentation malolactique s'effectue entre novembre et décembre.

Élevage

En cuve, jusqu'à la mise en bouteille un an plus tard.

Commentaire de dégustation

D'un rouge rubis aux reflets grenats intenses, il s'exprime sur la fraîcheur puis des notes de cassis, de mûres et d'épices. Sa structure tannique est agréable, sans excès, avec une belle acidité révélant une aptitude au vieillissement.



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/>

