

DRINKS.

Château Cavalier Cuvée Marafiance Rosé Côtes de Provence AOP 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40912623
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côtes de Provence
Embouteilleur	Société Castel Frères, 24 rue Georges Guynemer, 33290 Blanquefort, France
Marque	Château Cavalier
Type	Vin rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût sec avec une acidité translucide, fraises, fruits rouges, citrons, pamplemousses, pêches et miel.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Sémillon et Cabernet Sauvignon
Honneurs	
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



la bouteille	BOUCHON
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne, viandes blanches

Description

Le Château Cavalier est l'un des 20 domaines viticoles gérés par la troisième génération de la famille Castel. La plupart d'entre eux sont situés sur la rive gauche ou droite de Bordeaux, mais le Château Cavalier en est éloigné, dans la région viticole des Côtes de Provence, d'influence méditerranéenne. Le domaine est situé dans l'arrière-pays de la côte méditerranéenne, à 45 minutes de route de Saint-Tropez. Sur le domaine de 132 hectares, la cave est spécialisée dans la production de vins rosés. On y cultive les cépages rouges Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Sémillon, Mourvèdre, Carignan et Cabernet Sauvignon, qui sont utilisés dans des proportions différentes dans les quatre vins rosés de la maison. Les raisins sont récoltés mécaniquement pendant les nuits fraîches d'automne. Étant donné que la vinification suit les principes de base de la production de vin blanc, il en résulte des vins au goût léger de fruits rouges. La fermentation du moût rose se fait toujours avec l'utilisation de levures naturelles. Dans le cas de la Cuvée Marafiance, les cépages Grenache (52%) et Syrah (26%) dominent. En bouche, les notes fruitées de fraises, de citrons, de pamplemousses et de pêches sont prédominantes.