DRINKS.

Château Galoupet Cru Classé de Provence Bio Rosé 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	759846
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Embouteilleur	A LONDE LES MAURES PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 83250 Frankreich
Marque	Château Galoupet
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités estivaux de pêche à chair jaune, de mangue et d'ananas avec de légères notes florales. En bouche, les arômes de fruits s'intensifient, trouvant un équilibre bien dosé avec le pamplemousse méditerranéen en attaque, avec une structure soyeuse. La finale est subtilement salée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Grenache, syrah, tibouren, rolle, cinsault et sémillon
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, dessert, poissons & fruits de mer

Description

Le Château Galoupet existe depuis 300 ans déjà en tant que 'lieu-dit' en Provence française. Ce terme français désigne un vignoble à la topographie particulière, ce qui a certainement contribué à son classement en 1955 comme 'Cri Classé Côtes de Provence'. Seuls 18 vignobles provençaux ont obtenu cette distinction. Son nom provient d'une ancienne appellation. Au 18e siècle, la région autour du Château s'appelait 'La Galoupe', ce qui s'est tout simplement transformé en 'Galoupet' au fil des années.
En raison de sa longue existence, on peut déjà supposer que le Château a eu différents propriétaires. Certains l'ont entretenu et soigné, d'autres moins et depuis 2019, il se trouve sous une nouvelle gestion qui s'engage fortement pour la biodiversité dans la région. Malheureusement, les terres autour du château ont connu quelques incendies de forêt et il a fallu intervenir assez rapidement pour redonner vie aux vignes et produire un rosé de première qualité.
Le résultat est le Cru Classé bio, composé de six cépages: grenache, syrah, tibouren, rolle, cinsault et sémillon. Avec ses arômes fruités, il peut être servi de manière très variée, que ce soit à l'apéritif, avec des plats asiatiques ou même au dessert.