



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE OLYMPE ROSÉ

CUVÉE :	Olympe
COULEUR :	Rosé
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Vin millésimé
CÉPAGES :	Cinsault et Grenache issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Cuve inox Pas de fermentation malolactique

CULTURE RAISONNÉE :

Château Grand Boise est cultivé selon la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence. Son environnement sain permet une agriculture raisonnée, **sans engrais ni désherbage chimique.**

CONCEPTION

La vendange est éraflée et légèrement foulée. Après macération pelliculaire (destinée à obtenir de la couleur et des arômes tout en finesse), les raisins sont pressés et leur jus est aussitôt mis en cuve pour une fermentation qui se déroule entre 13 °C et 14 °C.

Le vin est ensuite collé, soutiré puis filtré avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

D'une robe couleur pétale de rosés. D'une grande fraîcheur en bouche avec des arômes subtils de fruits rouges.

A boire frais entre 7 °C et 9 °C, à l'apéritif, avec des salades ou encore des poissons grillés.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Guide Bettane & Desseauve 2012 : 15,5 /20
« Vin de pur plaisir... » (*millésime 2010*)
- ★ Les Échos : « Un délicieux rosé... » (*millésime 2010*)
- ★ Guide Gilbert & Gaillard 2010 : « Un rosé de belle facture » (2008)
- ★ Foire Expo de Brignoles : Médaille d'Or (*millésime 2008*)
- ★ Foire de Mâcon : Médaille de Bronze (*millésime 2009*)

Bouteille :	Bordelaise 75 cl
Conditionnement :	Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe :	480 cols
Livraison :	en CRD

