



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE ROSÉ

CUVÉE :	Sainte Victoire
COULEUR :	Rosé
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Sainte Victoire
CÉPAGES :	Syrah et Grenache issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Cuve Inox Pas de fermentation malolactique
BOUTEILLE :	Bordelaise 75 cl

CULTURE

La cuvée est issue de vignes en conversion à l'agriculture biologique contrôlée par Qualité France : dans une optique de culture la plus naturelle possible et de respect de la nature, aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé.

CONCEPTION

Cette prestigieuse Appellation d'Origine Contrôlée est reconnue par l'INAO comme un terroir exceptionnel et pour un savoir-faire unique. Ce rosé est issu de saignée, le jus est aussitôt mis en cuve pour une fermentation qui se déroule entre 13 °C et 14 °C. Après cette étape, le vin sera collé, soutiré puis filtré avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

D'une robe aux reflets violette. D'une grande fraîcheur et d'une grande amplitude en bouche avec des arômes subtils de fruits rouges. A boire frais entre 8 °C et 10 °C, à l'apéritif ou à table, idéal avec la cuisine méditerranéenne. Il sublimerait vos instants de fêtes.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Guide Hubert 2012 : 4½ verres /5 (millésime 2011)
- ★ Guide Bettane & Desseauve 2011 : 15 /20
« De la longueur et une finale ébouriffante... » (millésime 2009)
- ★ Les Échos :
« séduit par son expression aromatique gourmande... » (millésime 2010)
- ★ Régál : « une grande amplitude en bouche... » (millésime 2010)
- ★ La Provence : Les meilleurs rosés du monde : 93 pts (millésime 2009)
- ★ Concours Mondial du Rosé : Médaille d'Or (2010)

Conditionnement : Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe : 480 cols
Livraison : en CRD

