



Famille Bréchet

*Château
de la
Coulerette*

AOC CÔTES DE PROVENCE – ROSE 2007



EN BREF:

Un rosé ample, racé et élégant, d'une grande typicité due à son terroir particulier. Un vin de caractère, taillé pour la gastronomie.

LE MILLESIME 2007:

Beau millésime assez chaud et sec. Un été assez classique avec de fortes chaleurs en Juillet, et fin Août, qui concentrent les grappes. A noter la fraîcheur des nuits grâce à la mer, qui contrebalance des journées chaudes, et qui favorise l'acidité, véritable révélateur d'arômes. L'Etat général est superbe grâce au Mistral de fin d'été, et les maturités sont optimales. Très bon équilibre.

VIGNOBLE, TERROIR ET CEPAGES:

Le lieu dit de la Coulerette vient de sa fertilité hydrique due à une concentration des sources du Massif des Maures. Cette particularité permet à la vigne, enracinée profondément, de puiser des ressources dans le sol, et de favoriser sa vigueur notamment en période de sécheresse.

Le terroir de la Londe est très particulier. Le vignoble de 60 Ha est planté sur des sols à textures argileuses, à forte densité en schistes et en quartzites, ce qui fait toute sa typicité. Les parcelles plongent véritablement sur la Méditerranée, en coteaux exposés plein sud. La proximité de la mer est un atout pour l'acidité.

Grenache 45% - Cinsaut 40% - Syrah - 10% - Rolle 5%

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La cave, équipée d'une réception à vendanges moderne, permet la vinification des 3 couleurs. Les raisins sont ramassés tôt le matin pour la fraîcheur.

Ils sont ensuite pressés en douceur, dans un pressoir pneumatique dernière génération, et les moûts sont soutirés vers la cuverie béton, thermo-régulée par drapeaux à basse température. Débourage à froid, puis fermentation longue afin de préserver les arômes.

Elevage de 6 mois, sur lies fines, puis mise en bouteille en une seule fois en Avril.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une robe saumon, assez dense. Un nez délicieusement fruité sur des arômes de fruits rouges, de cerise kirchée, de pêche de vigne et de petites fleurs. La bouche confirme par sa structure, sa vinosité équilibrée par sa douceur, et sa longueur.

Servir à 8-10°C, aussi bien à l'apéritif, que sur une cuisine Méditerranéenne. Un rosé qui se comporte parfaitement avec des grillades, des cochonnailles, un Aioli, des poissons de roche, ou même des plats plus exotiques (curry indien, sushi, tajines).

Famille Bréchet