Château Malherbe Côtes de Provence "Pointe du Diable" rosé 2021

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Ferrari (Château MALHERBE)
Millésime: 2021
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Pointe du Diable
RVF: 89/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU MALHERBE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Malherbe Côtes de Provence "Pointe du Diable" rosé 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 89/100. *"Pointe du Diable 2021 se dévoile tout en finesse, aux notes de rose, avec un grain délicat."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: Grenache, Sémillon.

Sol: Sablonneux constitué d’alluvions anciennes parsemé d’éclats de quartz.

Vinification: Rosé de presse. Macération à basse température (24 heures). Elevage sur lies fines (3 mois).

Dégustation: La robe rose pale est lumineuse et brillante. Le nez est frais et intense, rythmé par des notes d'agrumes tels que le pamplemousse et le citron. Après aération, il s'ouvre sur des fruits blancs mûrs de poires et pêches. La palette aromatique est complétée par des notes de garrigues et de romarin, rappelant la Provence. La bouche est fraiche, acidulée et franche. Des arômes de fruits mûrs (pêche) et des touches croquantes de fraise équilibrent la dégustation. La finale est longue et saline, à l'image du terroir Pointe du Diable.

Accords culinaires: Beignets de fleur de courgettes, Crevettes au chorizo, Papillotes de saumon à la tomate

Description brève du produit :

89/100 RVF. L'assemblage de grenache et de sémillon sur terroir de sable donne le rosé "entrée de gamme" de Malherbe. C'est presque une plaisanterie, car ce rosé se positionne déjà largement au-dessus de la plupart des rosés en AOP Côtes de Provence ! C'est la politique de la famille Ferrari: peu de vin, mais du très bon !