

Château Peyrassol

AOP Côtes de Provence

Situation

Argile et calcaire datant du triasique, avec une forte proportion de cailloutis.

Encépagement

50 % cinsault, 25 % grenache, 10 % syrah, 8 % mourvèdre, 4 % tibouren, 3 % vermentino et ugni blanc.

Vignification et Elevage

Pressurage pneumatique délicat, séparation soignée des jus, vinification traditionnelle en cuve inox à température contrôlée sont autant d'opérations qui précèdent nos assemblages des meilleurs lots obtenus chaque année.

Dès la fin des fermentations, un léger soutirage au clair permet de ne garder que le meilleur des lies qui sont ensuite travaillées soigneusement pour favoriser à la fois l'expression aromatique et le potentiel de tenue dans le temps des arômes.

Accord Mets et Vins

Sa finesse, son élégance et sa complexité feront merveille sur des ceviches de poisson, une belle dorade grillée ou même une viande blanche comme un mijoté de veau aux olives.



Dégustation

Couleur rose litchi très pale. Le nez est fin et élégant. Complexe, il libère longuement des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleur blanche. La bouche droite et nette s'inscrit dans cette lignée. Fine, soyeuse, elle est à la fois tendre, délicate et vive. La fraîcheur de la finale soutient un volume dosé qu'une pointe de salinité vient harmoniser.

Description

Avant de produire parmi les meilleurs rosés que peut proposer la Provence, la Commanderie de Peyrassol a traversé l'histoire comme peu de domaines viticoles peuvent le revendiquer. Des traces archéologiques y font remonter l'occupation humaine au début de l'âge de fer (1000 ans avant JC).

La période gallo-romaine a laissé encore plus de témoignages avec, en particulier, les vestiges d'un ensemble architectural aux murs massifs, certainement à vocation agricole. Mais c'est incontestablement au début du XIIIème siècle que la Commanderie de Peyrassol entre à proprement parler dans l'histoire.