



HISTOIRE

Le nom de la cuvée « 1603 » fait référence à l'année d'acquisition des terres de Sannes par Jean Thibaud de Tisati au seigneur d'Ansois, pour édifier le Château qui fut ensuite agrandi par son fils Melchior d'une chapelle consacrée en 1661.

1603 - Rosé

MILLESIME 2018

TERROIR

Terroir méditerranéen à plus de 300 m d'altitude, composé principalement de sol caillouteux d'éboulis favorisant le drainage et conservant la chaleur.

Orienté plein Sud, le vignoble bénéficie du mistral qui assure le bon état sanitaire des cultures.

ASSEMBLAGE

Grenache Noir 75%, Vermentino 10%, Ugni Blanc 10%, Carignan 5%

ÂGE DE LA VIGNE

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge.

MÉTHODES CULTURALES

Conversion en agriculture biologique (*depuis 2017*), taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (*labour*).

VINIFICATION

Vendange égrappée en totalité. Vinification traditionnelle en cuve inox avec pressurage direct à froid.

DÉGUSTATION

D'une robe claire et brillante, il présente au nez et en première bouche une très belle fraîcheur sur une dominante pamplemousse rose. La dégustation révèle un profil sur le fruit, les zestes d'agrumes confits, très gourmand, parfaitement équilibré.

ACCORD METS ET VIN

Ce vin délicat est idéal à l'apéritif, et peut accompagner les mets légers, apéritifs, grillades, soufflés et cuisine asiatique.

MISE EN BOUTEILLE

16/03/2019 (*production 2019 : 15 000 bouteilles*)



HISTORY

The name of the cuvée «1603» refers to the year in which Jean Thibaud de Tisati acquired the land of Sannes from the Lord of Ansouis, to build the Château, which was then enlarged by his son Melchior with a chapel dedicated in 1661.

1603 - Rosé

MILLESIME 2018

TERROIR

Mediterranean soil at an altitude of more than 300 m, mainly composed of stony scree soil that promotes drainage and preserves heat.

Facing due South, the vineyard benefits from the Mistral which ensures the good health of the crops.

BLEND

Grenache Noir 75%, Vermentino 10%, Ugni Blanc 10%, Carignan 5%

AGE OF THE VINE

This wine comes from a selection of parcels of vines with an average age of 25 years.

CULTURAL METHODS

Conversion to organic farming (*since 2017*), pruning into double royalty cord, disbudding and pre-harvest sorting. Soil tillage (*ploughing*).

VINIFICATION

Harvest destemmed in its entirety. Traditional vinification in stainless steel vats with direct cold pressing.

TASTING

With a clear and brilliant colour, it has a very nice freshness on the nose and on the first palate with a dominant pink grapefruit. The tasting reveals candied citrus peels and a profile on the fruit, very gourmet, perfectly balanced.

FOOD PAIRING

This delicate wine is ideal as an aperitif, and can be served with light dishes, fish, soufflés and Asian cuisine.

BOTTLING

16/03/2019 (*production Millésime 2019 : 15 000 bottles*)