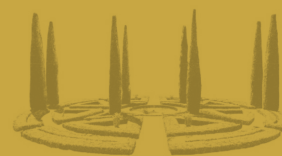




HISTOIRE

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'Ansouis, 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*)