

CHATEAU MAÏME, CUVÉE HERITAGE ROSE

Médailles obtenues



Médaille d'or
Millésime 2019



88/100
Andreas Larsson
Millésime 2018



16,75/20
Millésime 2019



**Guide Hachette
des Vins**
Millésime 2020



90/100
James Suckling
Millésime 2021



90/100
Wine Enthusiast
Millésime 2021

Appréciation : 2 étoiles

Deux étoiles, est une note qui distingue un vin « remarquable ». Ces vins représentent 20 % des cuvées retenues à l'aveugle par nos dégustateurs : le dessus du panier. Ce sont en quelque sorte les vins « médaillés d'argent » du Guide Hachette des vins.

Note de dégustation

Robe saumon pale avec un nez agréable d'agrumes aux notes acidulées. Bouche avec une matière ronde et généreuse parfumée de notes fruitées.



Cuvée	Héritage – Rosé – 2021
AOP	Côtes de Provence
Degré alcoolique	12,5 %
Sols	Mica schisteux en partie haute, argilo sableux en partie basse
Cépages	10% Syrah – 45% Grenache – 45% Cinsault

Vignes et vendange

Densité de plantation de 4500 pieds/ha
Âgées de 12 à 15 années

Taille en double cordon de Royat

Culture raisonnée

Vendange mécanique – faite de nuit, de mi-août à fin septembre

Vinification

Pressoir pneumatique à cage fermée

En cuve inox thermo régulée, chaque cépage est recueilli individuellement en cuve

- Pressurage mesuré et débouillage précautionneux
- Macération pelliculaire pour les Grenache et les Syrah
- Stabulation pré-fermentaire pendant 10 jours aux environs de 8°C
- Fermentation contrôlée par un maintien de la température à 17°C

Elevage en cuve inox thermo régulée – sur lies fines – durée de 1 à 2 mois

Température de service 8°C à 10°C

Accord mets et vin

Ce vin offre des saveurs inouïes dont raffole la cuisine provençale.

Tailles disponibles : 375mL, 500mL, 750mL, 1500mL, 3000mL



3 760093 600019

Code-barres bouteille