

CHATEAU MAÏME, CUVEE ORIGINE ROSE

Médailles obtenues



92/100

Robert Parker
Millésime 2018
Millésime 2019



Médaille d'or
Millésime 2018



86/100

Andreas Larsson
Millésime 2018



16/20

Millésime 2019



91/100

James Suckling
Millésime 2021

Note de dégustation



3 760093 600002

Code-barres bouteille

Cuvée	Origine – Rosé – 2021
AOP	Côtes de Provence
Degré alcoolique	12,5 %
Sols	Mica schisteux
Cépages	40% Grenache – 40% Cinsault – 10% Mourvèdre – 10% Tibouren

Vignes et vendange

Densité de plantation de 4500 pieds/ha
Âgées de 15 à 18 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

- Macération pelliculaire de 6 heures sur les Grenache et Mourvèdre

En cuve inox thermo régulée

- Pressurage et débouillage précautionneux
- Chaque cépage est recueilli individuellement en cuve
- Pressurage direct pour le cinsault
- Stabulation à froid de 10 jours et fermentation contrôlée en boutes de Chêne de l'Allier de 600L

Elevage en cuve inox – sur lies fines

Température de service 8°C à 10°C

Accord mets et vin

Cuisine japonaise ou chinoise, ou tous autres mets exotiques, mais se marie également aux saveurs de la cuisine provençale comme des filets de rouget au thym relevé d'épices, des brochettes de langoustine ou encore un sauté d'agneau aux petits légumes.

Rosé de gastronomie ou rosé d'hiver. Nez aux arômes floraux. Bouche structurée, élégante, ronde et généreuse. Finale longue sur des notes d'épices.