



Château  
La Mouitte

### Qualität

AOP Côtes de Provence 2015 Rosé

### Terroir

Wein von großer Finesse mit ziselierter Materie.

### Vom Becher zum Mund

Lehmig-sandiger Boden auf mehr oder minder stark degradiertem Gneis

### Verkostungskommentare

Zu servieren zwischen 10 ° und 12° . Dominante blumige Noten mit Präzision und angenehmer Spannung im Mund. Ein rassiger, eleganter und anhaltender Wein.

### Trophäen - Medaillen

Jahrgang 2013 : Goldmedaille im Concours des Vins de Provence 2014, : Silbermedaille im Mondial du Rosé 2014.



### Besonderheit

Dieses für die Geschichte von SAINT-TROPEZ symbolische Château fügt sich in die Magie dieses Ortes ein, mit einem Festival sensorielle Noten.

### Rebsorten

Grenache 85%, Syrah 15%

### Herstellung - Weinbereitung

Parzelläre Auswahl für eine Lese gesunder Trauben mit optimaler Reife ab Ende August, die bei Erhalt auf 5 ° bis 8° abgekühlt werden. Auswahl des Saftes, der durch Kälte und Inertisierung bei Beginn des pneumatischen Niederdruck-Pressverfahrens geschützt wird. Nach dem Vorklären erfolgt eine wärmereregulierte alkoholische Gärung von 3 bis 4 Wochen gefolgt von einem Ausbau auf feiner Weinhafe sowie einem Aufrühren der Hefe.

### Ausschank - Einklang Speisen und Weine

Zu servieren zwischen 10 ° und 12 °: Ideal zu Meeresfrüchten, gegrilltem oder geräuchertem Fisch, Lachs...

Vignobles de Saint-Tropez / Chevalier Torpez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ - FRANCE

+33 (0)4 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com

www.vignobles-saint-tropez.com