

# CORAIL 2019 ROSÉ

CHÂTEAU DE ROQUEFORT



## Vignobles de France Régions viticoles Provence

Ce rosé, bien que composé de plusieurs cépages, fait preuve de beaucoup de fraîcheur et d'un bel équilibre gustatif, typique des rosés de Provence.

- Grenache noir 30%
- Syrah 25%
- Cinsault 25%
- Carignan 10%
- Vermentino 5%
- Clairette 5%

## Accords mets et vins

C'est plutôt un rosé de repas, car il présente une structure et une texture de relief, il s'accordera tout simplement d'une salade niçoise, d'un mi-cuit de thon, ou encore de filet de rouget aux poivrons.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache noir

**Région** : Provence

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Côtes de Provence

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2019

**Domaine** : Château de Roquefort

## Caractéristiques

**Terroir** : Eboulis argilo-calcaire caillouteux

**Cépage** : 30% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Carignan, 5% Vermentino, 5% Clairette

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Pressurage direct, partiellement éraflé, débouillage à froid et fermentation naturelle entre 18° et 23°, travail gravitaire en cave autant que possible.

**Elevage** : En cuve inox et béton

## Dégustation

**Robe** : Rose aux reflets saumon

**Nez** : Sur les fruits rouges et les épices très douces avec des notes florales

**Bouche** : Frais, gourmand, sur les agrumes, les fruits rouges

**Garde** : 2 ans

**Température de service** : 8°

## HISTOIRE DU DOMAINE

A l'époque Celto-Grecque, Roquefort était un arrière-poste des ports de Marseille et de Cassis. Cette fortification fut ensuite reprise par les Romains qui la nommèrent « Rocca Fortis ». Au Moyen-Age, la terre de Roquefort faisait partie de la Baronnie d'Aubagne appartenant aux Princes des Baux. L'immense patrimoine de cette maison, resté sans héritier en 1425, fut recueilli par la couronne de Provence, et c'est à la suite d'un échange intervenu en 1470 entre le Roi René et les évêques de Marseille que ceux-ci devaient entrer en possession de la Baronnie d'Aubagne. En 1568 l'évêque Pierre de Raguenaud céda Roquefort à Pierre de Beausset dont les descendants conservèrent cette terre jusqu'en 1812, date à laquelle elle fut achetée par le Général Comte de Gardanne, aïeul par alliance des propriétaires actuels, la famille de Villeneuve Flayosc. L'histoire de Roquefort nous renseigne aussi sur son économie dans le passé. Si de nos jours l'exploitation forestière, l'élevage du ver à soie, les attelages de boeufs ne sont plus que des souvenirs, la vigne reste comme autrefois la principale culture du domaine. Un inventaire des terres et du Château dressé en 1811 mentionne de nombreuses plantations de vignes en oullières et une cave voûtée de 31 mètres de longueur ( construite en 1734 ) contenant : « une vaisselle vinicole composée de 46 foudres cerclés de fer tous montés sur leurs cadastres en pierre froide, de la capacité ensemble de 1398 hectolitres et 76 litres... » En 1995 cette même cave séculaire a été entièrement restaurée et dotée d'un chai de vinification moderne.



Plaisirs du vin  
La Rochelle