

Cépages : 45% Mourvèdre, 45% Cinsault, 10% Grenache

Terroir : Sols argilo-calcaires (Trias et Crétacé), vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.

Rendement : 33 hl/ha

Age moyen des vignes : 27 ans

Vinification : Vendangés à la main à maturité optimale pour les rosés, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. 75% en pressurage direct, 20% en macération (24h à 12°C), 5% de saignée. La fermentation dure environ 20 jours à 17-20°C, en cuves inox ou béton. Les vins sont élevés 6 mois en cuves béton ou inox.

Le millésime 2025 : Après un hiver doux et sec, le printemps, plus arrosé, relance fortement la végétation tout en imposant une pression importante de mildiou, nécessitant une vigilance constante à la vigne. L'été, marqué par des épisodes de chaleur et de mistral, accélère les maturités et conduit à des vendanges particulièrement précoces, dès le 18 août.

La récolte demande une grande précision, avec des parcelles parfois vendangées en plusieurs passages pour atteindre la maturité optimale. Malgré une année exigeante, les raisins offrent de très beaux équilibres.

Les vins du millésime 2025 se caractérisent par une belle fraîcheur, une expression aromatique intense et une grande finesse, sans excès de puissance, laissant place à des profils élégants, frais et précis.

Dégustation : Jolie robe rose tendre avec des reflets orangés. Nez expressif aux parfums de zests d'agrumes, et de fruits exotiques. La bouche est élégante, fraîche et ample, sur des notes d'épices, de pêche et d'agrumes, vivifiée par une fine touche saline. La finale est longue, structurée et gourmande.

Service : Servir à 10-12°C.

Accords : 🍷 Poissons et crustacés (rouget de roche aux courgettes et tapenade, espadon à la plancha, dorade grillée au fenouil, oursins, gambas rôties)

🍷 Viandes blanches (rôti de veau à la fleur de thym, poulet aux herbes)

🍷 Cuisine asiatique

🍷 Salades d'été, pissaladière, fromages de chèvre

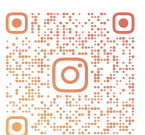
🍷 Tarte au pamplemousse meringuée, panacotta abricots et thym

Degré Alcool : 13 % alc.

Prix Public : 18€



FR-BIO-01
Agriculture France



CHATEAUCANADEL