

Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Cuvée Marie-Christine rouge 2014



APPELLATION : Côtes de Provence AOC Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : Syrah 52% Grenache 26% Carignan 22%

MILLÉSIME : 2014 **DEGRÉ** : 14 % Vol.

TERROIR : Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

VINIFICATION :

Récolte mécanique sur des parcelles de vignes âgées entre 10 et 20 ans. Les sols sont peu profonds et chauds pour naturellement limiter le rendement et donner des raisins riches en sucre, en matière colorante et en tanins. La vendange est totalement éraflée avant d'être mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25 et 28° pendant 20 jours. Remontages d'homogénéisation quotidiens. Après la fermentation malolactique, les vins sont élevés 12 mois en cuve et pour une petite proportion, en barriques de 1 à 3 vins (10%).

HISTOIRE :

Cette cuvée, grand classique du Château a été créée dans les années 50 à l'occasion de la sortie de notre fameuse bouteille spéciale Marie-Christine. Cette dernière, inspirée d'une pâte de verre de Gallé, porte le prénom de Marie-Christine Fabre-Grimaldi, née cette année là. Présentée dans le monde entier, elle représente l'élégance de la Provence et le renom de notre famille.

DÉGUSTATION :

Robe rouge - noire.
Nez composé de fruits rouges et senteurs de garrigues(thym, romarin).
En bouche après une attaque charnue, on remarque la présence de tanins veloutés qui traduisent une belle concentration.
La finale est longue, sur le fruit.
Ce vin rouge élégant se boit dès aujourd'hui ou dans les 2 à 3 ans.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé.
Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6.
Bouteille de 37,5 cl - palette de 660 bouteilles soit 55 cartons de 12 bouteilles.

ACCORDS :

Il accompagne les plats de viandes, légumes, fromages type Reblochon et pâtisseries aux fruits.

RÉCOMPENSES :

Depuis sa création, cette célèbre cuvée de Provence a reçu plus de 40 médailles d'or et d'argent dans de nombreux concours nationaux.