

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

### Marie-Christine rosé 2017 Vin de tradition



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

**CÉPAGES :** 42% Cinsault, 34% Grenache, 24% Syrah

**MILLÉSIME :** 2017                      **DEGRÉ :** 13 % 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 :**

Vendanges mécaniques nuit et jour. Refroidissement de la vendange à 15°C par passage dans un échangeur tubulaire avant macération pelliculaire à froid. Suivent le pressurage et la sélection des jus, un débouillage statique à 13°C, et une fermentation en cuves inox et en cuves béton à température contrôlée entre 15 et 18°C dans une cave climatisée, pour préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage.

Après soutirage, les vins sont filtrés par un filtre tangentiel. Les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé, prêt à être embouteillé. Afin de préserver les arômes et de protéger les vins contre l'oxydation tous les transferts sont réalisés sous inertage à l'azote.

**HISTOIRE :**

Imaginé par Charlotte Fabre entre les deux guerres, dessinée et créée dans les années 50, la première bouteille Marie-Christine a vu le jour en décembre 1955. Ce modèle unique, propriété de notre famille est à l'origine du succès de la cuvée du même nom.

**DÉGUSTATION :**

Vin à la teinte rose poudré. Le nez est fin et délicat sur le fruit.

L'attaque en bouche est souple et marquée par des arômes de groseille et de prune pour laisser s'exprimer par la suite, une très belle richesse aromatique, de la longueur et beaucoup de finesse. Ce millésime est très harmonieux. Dégustation à 12/13°

**PRÉSENTATION :**

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Modèle déposé et propriété de la famille Fabre.

Bouteille 75 cl - palette de 480 bouteilles - carton de 6.

Bouteille 50 cl - palette de 864 bouteilles - carton de 12.

Bouteille 37,5 cl - palette de 660 bouteilles - carton de 12.

Magnum 150 cl - palette de 240 bouteilles - carton de 3.

Double magnum 300 cl - palette de 96 bouteilles - carton individuel.

**ACCORDS :**

« Rosé de tradition » idéal avec la cuisine Méditerranéenne et Asiatique, Thaïlandaise et Japonaise en particulier.

**RÉCOMPENSES :**

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

2018 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris. Prix des Vinalies (Or)

2017 : Médaille de Bronze au Decanter Asia Wine Awards 86/100. Sélectionnée dans le Guide Hachette des Vins 2018 - Appréciation : L'étoile. Prix des Vinalies 2017. Note de 15/20 par le Guide Hubert. 91/100 Wine Enthusiast. 90/100 Decanter World Wine Awards 2017. Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2017. L'étoile au Guide Hachette des rosés 2017.

2016 : Noté 91/100 par Jeb Dunnock dégustateur [www.eRobertParker.com](http://www.eRobertParker.com). Médaille d'or au concours des vins de Provence. Noté 90/100 par le Wine Enthusiast.

Maison Fabre

Sa Fabre - Château de l'Aumérade - 83390 Pierrefeu du Var

Tél. 04 94 13 80 78 - Fax 04 94 13 81 41 - [www.maison-fabre.com](http://www.maison-fabre.com) - [info@maison-fabre.com](mailto:info@maison-fabre.com)