

CHATEAU DES SARRINS CÔTES DE PROVENCE “ GRANDE CUVÉE ” ROSÉ 2012

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11ème siècle, un chef Sarrasin tué lors d'une des nombreuses razzias menées vers l'arrière-pays y aurait été enterré - selon la légende locale - « revêtu de son armure en or ». Après leur retrait, le nom s'est, au cours des siècles, raccourci en « Les Sarrins ». Situé dans le Var, près de Lorgues, le vignoble du Domaine des Sarrins couvre 25 hectares dans les collines du village de Saint Antonin du Var. Altitude : 250 à 300 m. Sous-sol du Trias (Tertiaire), essentiellement constitué de graves calcaires avec quelques zones argileuses. Climat méditerranéen mais l'altitude peut favoriser des gelées non seulement en hiver, mais jusqu'à fin avril. Cette altitude permet une bonne amplitude thermique jour / nuit : il est fréquent en août, d'observer 33° le jour et 15° la nuit.

Méthodes culturales :

Depuis son acquisition en 1995, le vignoble est cultivé en organique : pas de désherbant, mais des labours et des méthodes de lutte naturelles contre les parasites.
Le vignoble est certifié « Agriculture Biologique » depuis octobre 2011.

La récolte 2012 :

L'année est caractérisée par un été très sec après un début d'année pluvieux pour la région. Une pluie fin août et une autre début septembre ont été salutaires pour le rendement et la qualité du millésime. Les différents cépages du domaine ont présenté des maturités regroupées et les vendanges se sont déroulées sur une période inhabituellement courte, du 10 au 21 septembre.

Assemblage du Château des Sarrins rosé 2012 :

Pour près des 2 tiers, Grenache et Cinsault, le 3ème tiers étant constitué de Syrah, Mourvèdre et Rolle.

La vinification :

Le pressurage direct, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, est lent et délicat. Le rendement en jus est limité à 60%, afin de ne conserver que le meilleur des jus, et une teinte d'un rose brillant très clair. Vinification en cuves inox à température modérée.

La dégustation :

A l'œil : Robe d'un rose saumon très pâle, brillante et limpide, type pétale de rose ancienne.

Le Nez présente une belle expression aromatique, très fruité aux arômes d'agrumes (pamplemousse), pêche, abricots et amande douce.

En Bouche, l'attaque est franche, tout en fraîcheur. Aromatiquement, on retrouve la finesse du nez, frais et harmonieux. Les arômes d'agrumes se poursuivent en bouche avec le pamplemousse, nuancés par des notes de pêche et d'amande douce. Belle longueur réunissant droiture et élégance.

Les accords gastronomiques :

Ce rosé 2012 se dégustera très bien en apéritif et s'accordera avec l'essentiel des saveurs de la cuisine méditerranéenne ou même orientale, sa fraîcheur fruitée se mariant bien aux épices. Existe en 4 formats : bouteille (75 cl), cinquante (50 cl), magnum (150 cl) et jéroboam (300 cl).