



— CHÂTEAU —

ROUTAS

Château Routas rosé

Vinification du rosé

Les différents cépages sont vendangés séparément puis éraflés avant de rejoindre directement le pressoir. Ils macèrent ensuite pendant quelques heures. Cette étape permet la finalisation du débouillage à froid avant levurage.

Pour chaque cépage, le mou est mis à fermenter séparément dans des cuves en acier inoxydable.

Après cuvaison, on réalise l'assemblage, puis deux, voire trois soutirages afin d'assurer que le vin obtenu soit d'une clarté irréprochable. Le vin est finalement mis en bouteille en janvier.

Rosé millésime 2019

Sur les fraîches hauteurs du nord de la Provence, entre 250 et 270 mètres d'altitude, on cultive du Cinsault et du Grenache ainsi que de la Syrah et du Cabernet Sauvignon vieille vigne pour en faire du rosé.

Le terroir argilo-calcaire confère au vin une certaine fraîcheur et nécessite une maturation longue avec des vendanges survenant environ un mois plus tard que sur la côte. L'exposition sud-est et sud-ouest permet une pleine maturité phénolique.

La majeure partie de l'assemblage provient de vignes de Cinsault vieilles de 10 ans. La fermentation se fait à une température de 14°C dans de l'inox pour préserver le caractère du cépage. Plusieurs levures sont utilisées : la Lalvin

Opale pour renforcer le caractère floral et l'arôme naturel de litchi du Cinsault, et la Lalvin K1 pour préserver sa fraîcheur et son mordant.

Le second cépage le plus important en proportion est le Grenache, un mélange de jeune et de vieille vigne (50 ans sur les plus hauts coteaux). Le Grenache est vendangé fin septembre et vinifié à 14°C dans de l'inox pour mettre le fruit en valeur. La fermentation des vieilles vignes est plus longue. Elles sont vinifiées avec la Lalvin K1, qui préserve la fraîcheur mais permet aussi au caractère naturellement fruité de la vieille vigne d'exprimer toute son intensité. Les vignes plus jeunes sont vinifiées avec la Lalvin Opale, qui révèle les arômes de pêche mûre, de groseille et de pêche Melba, typiques des Grenaches rosés des climats frais.

Le Cabernet Sauvignon vieille vigne et la Syrah à maturité, présents en plus petite quantité, apportent au vin sa profondeur et sa structure. La Syrah du millésime 2019, vendangée légèrement plus tôt qu'à l'accoutumée en raison des précipitations de mi-septembre, apporte du mordant. Le Cabernet a, lui, été vendangé pendant la troisième semaine de septembre.

Les deux cépages sont fermentés à une température de 14°C dans de l'inox avec de la Lalvin Okay, qui donne du corps et accentue les notes de groseille du Cabernet. La structure minérale du cépage permet d'équilibrer le côté fruité et floral du Cinsault et du Grenache.

Cépages

46% Cinsault

30% Grenache

15% Syrah

9% Cabernet Sauvignon



Notes de dégustation

Pastèque fraîchement coupée, pêche mûre; notes florales qui apportent du mordant avec des arômes de fraises des bois et de légères notes minérales. Fin de bouche fraîche et revigorante.

— CHÂTEAU —

ROUTAS

Route de Barjols,
83149 Châteauvert, France

chateauroutas@chateauroutas.com

www.routas.com

+33 4 98 05 25 80