



Réserve des Betrands

Dans le verre, rose saumoné pâle. Le nez est frais et complexe avec des notes de pêche blanche et de fruits exotiques. En bouche, il se montre tendre et élégant avec une finesse minérale et une finale étoffée.

Producteur	MDCV Château et Vignobles en Provence
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2 années
Cépages	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320210
Accord mets et vins	Charcuterie, Cuisine orientale, Plats asiatiques, Fromage, Apéritif, Légumes, Veau
Avis	Wine Enthusiast 90/100



Vinification

Les raisins sont récoltés entre fin août et mi-septembre, à pleine maturité, pendant la nuit. La diversité des levures de fermentation (entre 14 et 18°C) assure la complexité du bouquet. Un court élevage en cuve d'acier assure l'harmonie.

Terroir

Le vignoble est protégé par la chaîne de collines "Les Maures". Il y règne un climat méditerranéen avec des étés chauds, un ensoleillement intense et un vent d'est dominant. Le sol est le résultat de la géologie exceptionnelle de la chaîne de collines, qui s'est formée il y a 500 millions d'années. L'environnement est également marqué par le maquis, une végétation à feuilles dures et persistantes que l'on trouve également dans le sud de l'Espagne.





Histoire

Le Château des Bertrands est situé dans la ville du Cannet-des-Maures, dans l'arrière-pays du Var, au cœur d'une réserve naturelle. C'est un vignoble historique phare de la Provence, dont la géologie unique produit des vins de caractère.

