



LA
MARTINETTE
— CHÂTEAU —



ROLLIER ROSÉ 2025

Un assemblage de variétés noires pour un vin rosé éclatant et savoureux.



13%



50cl - 75cl - 150cl - 300cl



Service 8°C

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

30% Tibouren - 22% Cinsault - 20% Grenache - 14% Syrah - 14% Rolle

Vinification & élevage

Trie des raisins sur les vignes et récolte au lever du jour. Pressurage lent et délicat, débouillage et fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Assemblage et vieillissement en cuve pour 4 mois.

Mets & vins

Crumble de légumes grillés - Viande blanche au citron confit.
Fromage de chèvre frais - Salade de fruits d'été.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité
Puissance aromatique



Complexité
Richesse aromatique



Équilibre
Harmonie des saveurs



Caractère
Intensité des saveurs



Longueur
Persistance aromatique

