



Fantastique Rosé 2022 est un grand vin qui incarne l'authenticité d'un terroir et d'un savoir-faire.



### **Fantastique Rosé 2022 – Château Sainte Marguerite Cru Classé**

Créée en 2017, la cuvée Fantastique Rosé - Cru Classé des Côtes-de-Provence – incarne la quintessence d'un terroir et d'un savoir-faire.

**Appellation :** Côtes-de-Provence (AOC )  
**Certification :** vin biologique FR BIO 01 Ecocert et enregistré à la Vegan Society  
**Récolte :** septembre 2022  
**Degré :** 12,5%/vol

#### **Terroir**

**Localisation :** La Londe (83)  
**Sol :** argilo-siliceux, structuré de galets et quartz éclatés  
**Spécificité :** sol filtrant, bien orienté en coteaux

#### **Vinification**

**Cépages :** Grenache, Cinsault, Rolle (ou Vermentino en italien)  
**Méthode :** macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Sélection des meilleures cuves. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.

#### **Année viticole**

2022 a été une année exigeante d'un point de vue météorologique qui a requis une surveillance accrue et une capacité d'anticipation, notamment avec la récolte nocturne. La sécheresse a marqué le printemps et l'été. Les températures sont restées très élevées en juillet et en août, cependant la vendange a offert un bel équilibre sucre-acide grâce à une maturité continue.

Équilibré, structuré et précis, ce grand vin rosé – certifié biologique et vegan – est élaboré à partir de Grenache, de Cinsault et de Rolle issus des meilleures parcelles du vignoble de Château Sainte Marguerite

#### **Notes de dégustation**

**À l'œil :** un rose nacré aux reflets dorés lumineux.

**Au nez :** Fantastique Rosé 2022 est surprenant, ne ressemblant à aucun autre. Il dévoile un équilibre entre la richesse des arômes de la pêche de vigne et de la poire, et les nuances plus exotiques de goyave et d'écorce de pamplemousse.

**En bouche :** une fraîcheur intense s'impose avec des notes d'agrumes et d'autres plus florales (la rose et une pointe de jasmin). Une finale gourmande, onctueuse qui tapisse les papilles avec une belle longueur qui prolonge la dégustation.

#### **Service et conservation**

Fantastique Rosé 2022 s'apprécie idéalement de 8 à 10°C. Un vin rosé signature qui peut être conservé jusqu'à 5 ans.