

# CHÂTEAU DE BEAUPRE



## LE CHÂTEAU CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSE



### CEPAGE

80% Grenache, 10% Syrah,  
10% Cinsault

### SOL

Argilo-calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

Nous effectuons des vendanges nocturnes pour la qualité des arômes et garder une couleur claire. Afin d'obtenir un rosé équilibré ayant un côté gourmand et frais à la fois, nous assemblons une majorité de rosé de saignée à un rosé de pressurage direct. La température est régulée tout au long de la fermentation afin d'obtenir une meilleure conservation des arômes.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle couleur
- Nez : Des arômes de fruits frais.
- Bouche : Fruité et structuré.

Accompagne parfaitement des entrées, des poissons cuisinés au four ou encore des viandes blanches.

### GRAPE VARIETY

80% Grenache, 10% Syrah,  
10% Cinsault

### SOIL

Clay and limestone

### VINIFICATION / AGEING

Harvesting is done at the optimum stage of ripeness of the grapes to give a better balance to the wine. A cold maceration is the prelude to a brief fermentation. Temperatures are controlled all along this process to get a better preservation of flavors. This rosé is obtained by mixing the bleeding and straight pressing techniques.

### TASTING

- Colour : Beautiful colour
- Nose : Aromas of fresh fruits.
- Mouth : Fruity and structured.

Good with starters, white meats or fish dishes.