

CHÂTEAU DES SARRINS



AOC CÔTES DE PROVENCE ROSE GRANDE CUVÉE 2015

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11ème siècle, un chef Sarra-sin tué lors d'une des nombreuses razzias menées vers l'arrière-pays y aurait été enterré -selon la légende locale - « revêtu de son armure en or ». Après leur retrait, le nom s'est, au cours des siècles, raccourci en « Les Sarrins ».

Situé dans le Var, près de Lorgues, le vignoble du Domaine des Sarrins couvre 25 hectares dans les collines du village de Saint Antonin du Var.

Altitude : entre 150 et 180 m. Sous-sol du Trias (Tertiaire), essentiellement constitué de graves calcaires avec quelques zones argileuses. Climat méditerranéen mais l'altitude peut favoriser des gelées non seulement en hiver, mais jusqu'à fin avril. Cette altitude permet une bonne amplitude thermique jour / nuit : il est fréquent en août, d'observer 33° le jour et 15° la nuit.

Méthodes culturales :

Depuis son acquisition en 1995, le vignoble est cultivé en organique : pas de désherbant, mais des labours et des méthodes de lutte naturelles contre les parasites.

Le vignoble est certifié « Agriculture Biologique ».

La récolte 2015 :

Les pluies du début d'année permettent une bonne réserve hydrique. Elle stimulera le début de la croissance végétative avec une bonne météo. Une importante pluie survient mi-juin, heureusement après la fleur. Elle apporte au sol des réserves hydriques supplémentaires qui vont contribuer à une bonne maturation du raisin durant un été particulièrement chaud et ensoleillé. Les vendanges s'étalent du 2 septembre au 2 octobre avec un état sanitaire des raisins parfait. Le millésime est caractérisé par des rosés clairs, des vins fins, équilibrés et aromatiques.

Assemblage de la cuvée Château des Sarrins Rosé 2015:

Pour près des 2 tiers, il s'agit de Cinsault et Syrah, le dernier tiers étant constitué de Grenache, de Mourvèdre et d'une touche de Rolle.

La vinification :

Le pressurage direct, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, est lent et délicat. Le rendement en jus est limité à 60%, afin de ne conserver que les plus purs, et obtenir une teinte d'un rose brillant très clair. Inertage des jus à toutes les étapes pour éviter toute oxydation et protéger les arômes les plus délicats, en réduisant au strict minimum les doses de soufre. Vinification en cuves inox à température modérée puis utilisation du froid pour éviter la transformation malolactique et ainsi garder une belle fraîcheur.

La dégustation :

A l'oeil, la robe est rose très pâle aux nuances « pomelo », brillante et limpide.

Le Nez est fin et intense. Il présente des arômes floraux (violette, muguet) et de fruits blancs (pêche) avec des notes d'amande douce.

En Bouche, l'attaque est souple. On retrouve la finesse du nez, frais et harmonieux et ses arômes floraux, ainsi qu'une belle matière en équilibre avec la fraîcheur. La finale est persistante avec sur notes de violette. Au delà d'un « vin de soif », un grand rosé.

Impression générale : vin fin et équilibré à la bouche harmonieuse mêlant rondeur et fraîcheur, avec une belle longueur.

Les accords gastronomiques :

Vin s'accommodant aussi bien avec une cuisine méditerranéenne qu'avec une cuisine exotique. Il accompagnera également des fromages de chèvre ou bleus.

Existe en 4 formats : bouteille (75 cl), « cinquante » (50 cl), magnum (150 cl) et jéroboam (300 cl).