

CHÂTEAU DES SARRINS



AOC CÔTES DE PROVENCE ROSE SECRET 2015

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11ème siècle, un chef Sarrasin 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 Les Sarrins « Rosé Secret » 2015:

Rosé de première presse issus de deux parcelles qualitatives de vieilles vignes avec une majorité de Mourvèdre, ainsi que des Cinsaults et Grenaches.

La vinification :

Raisin éraflé puis versé dans le pressoir pneumatique, par gravité. Pressurage, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, lent et délicat. Rendement en jus limité à 60%, afin de ne conserver que les meilleurs jus avec un potentiel aromatique optimum. Fermentation en barriques de 300 litres de chêne français, de chauffe moyenne pour préserver le fruité du vin.

Après la fermentation alcoolique, le vin est laissé en barriques, sur lies pour un élevage de 10 mois afin de gagner en rondeur et en arômes. Il est « bâtonné » régulièrement (remise en suspension des lies fines), selon la technique pratiquée en Bourgogne pour les vins blancs, et que nous maîtrisons bien aux Sarrins pour notre fameux « Blanc Secret ».

La dégustation :

A l'œil, le vin présente une robe melon très claire.

Le Nez est fin, les arômes de pêche de vigne sont nuancés par des notes épicées briochées et d'amande douce

La Bouche, souple et équilibrée, présente une belle rondeur et de légers tanins fondus. Elle termine par une belle longueur avec du gras, sans amertume.

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

Les accords gastronomiques :

La rondeur du vin se mariera bien à des plats épicés ou des poissons grillés, il accompagnera parfaitement langoustine, crabe ou encore poêlée de Saint Jacques.