

CHÂTEAU DES SARRINS



AOC CÔTES DE PROVENCE ROSE GRANDE CUVEE 2017

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 2017 :

Les conditions météorologiques de l'année 2017 ont été particulièrement difficiles. Le printemps très doux et relativement sec a entraîné un débourrement précoce de la vigne. Malheureusement, alors que les jeunes pousses déployaient leurs premières feuilles et leurs inflorescences, 2 nuits de gel mi-avril ont touché une grande partie de notre vignoble. S'en est suivi une fin de printemps et un été extrêmement sec, il n'a quasiment pas plu jusqu'à la récolte. Le gel et le sec combiné ont conduit à une perte globale de 60% sur le domaine. Malgré ces conditions extrêmes, les vignes ont pu trouver leur ressource grâce à un enracinement profond, et ont donné des raisins à pleine maturité, vendangés dès le mois d'août.

Assemblage de la cuvée Château des Sarrins Rosé 2017:

Cinsault 60%, Grenache 20%, Mourvèdre 15% Syrah 5%

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'œil, la robe est rose très pâle aux nuances bois de rose, brillante et limpide.

Le Nez est fin et délicat. Il présente des arômes de fruits blancs avec des notes d'agrumes et des nuances florales.

En Bouche, l'attaque est ample. 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 sur des notes d'agrumes.

Impression générale : vin ample et équilibré à la bouche harmonieuse caractérisé par une belle amonogeur en finale.

Les accords gastronomiques :

Un rosé gastronomique qui accompagnera un carpaccio, une salade orientale, et amènera une touche de fraîcheur aux plats à la saveur méditerranéenne ainsi qu'aux cuisines exotiques.

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