

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



CHATEAU PECH ROSIE

Jean Marc de Crozals

AOP Cabardès



Le château Pech Rosié s'étend sur 3 Ha dans l'AOP Cabardès. Située au carrefour des vents d'Ouest et des vents d'Est cette appellation est la seule du Languedoc autorisée à réaliser l'assemblage à parts égales de deux familles de cépages : les cépages atlantiques : Cabernet, Merlot et les cépages méditerranéens : Syrah, Grenache.

Les vignes du Château Pech Rosié s'étalent sur les coteaux du village de Montolieu, exposées plein sud. « Vent d'Est Vent d'Ouest » c'est un climat qui allie influences méditerranéennes et atlantiques à une altitude de 250 mètres.

Les façons culturales sont traditionnelles (labour), et en harmonie avec l'environnement. Les vendanges sont manuelles, et donnent environ 10 000 bouteilles par millésime.

Terroir :

Exposition plein sud avec à la fois un sol argilo-calcaire et de nombreux cailloux blancs.

Cépages : 50% de vieilles vignes de grenache qui ont plus de 90 ans, et 50% de merlot.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification :

Raisin éraflé, vinification séparée par cépage. Fermentation et macération de 10 à 15 jours ce qui permet d'acquérir une structure et une charpente tannique qui en font un vin solide capable d'accepter un bon vieillissement.

Après la fermentation malo-lactique l'élevage se fait dans notre cave semi-souterraine durant une période de 8 à 12 mois suivi de la mise en bouteille au château,

Dégustation:

Séducteur par ses notes de fruits rouges et mûrs, gourmand par sa matière soutenue et structurée, le Château PECH ROSIE révèle une finale, légèrement épicée, généreuse et agréable.

