



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



CHÂTEAU D'OLLIÈRES ROSÉ CLASSIQUE

● Rosé

Érigée une première fois au Xe siècle, sous le règne des Carolingiens, pour protéger la route reliant Brignoles à Aix-en-Provence., régulièrement agrandie et consolidée, cette forteresse a protégé les Olliérois pendant plus de six siècles. A la fin du XVII^e siècle, un nouveau château fut construit par les Felix, l'une des grandes familles de la noblesse provençale. Entamée en 2003, la renaissance du Château d'Ollières est la réussite de deux hommes : Hubert Rouy et Charles, son fils. Ils partagent un même goût pour la terre, une même exigence pour leurs vins, un même respect pour l'histoire et le patrimoine de leur domaine. En un mot : la même passion !

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Côteaux Varois en Provence
SURFACE PLANTÉE	13 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none">• 50% Grenache• 50% Cinsault
VIGNES	Sols argilo-calcaires

LES VENDANGES

Issu de cépages traditionnels des rosés de Provence, ce rosé caractérisé par sa finesse et son élégance est vendangé la nuit entre 3h et 7h du matin.

VINIFICATION

Cette vendange nocturne couplée à une importante puissance frigorifique à la cave nous permet après égrappage et foulage de laisser macérer quelques heures les raisins dans le pressoir. Une fois le raisin pressé, la fermentation a lieu dans des cuves thermo-régulées. Un travail des lies en fin de fermentation est effectué dans l'optique d'apporter rondeur et gras à nos rosés. Protégé au maximum de l'oxygène par du gaz carbonique dans toutes les opérations jusqu'à la mise en bouteille.

ELEVAGE	Cuve Inox et béton
---------	--------------------

PRODUCTION	90 000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	12.5 % vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 12 ou de 6 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé est la preuve éclatante des bienfaits du climat d'Ollières. Le nez est particulièrement gourmand tandis que la bouche, ample et vive, conserve longuement cette richesse aromatique. La petite note poivrée liée au grenache invite à l'associer à une grillade de viande ou de poisson.

NOTES & DISTINCTIONS



Millésime 2016
Médaille d'argent au
MONDIAL DU ROSE
88/100 Wine Enthusiast



Classique Rosé 2017
Médaille de Bronze
89/100 Wine Advocate
87/100 Wine Enthusiast