



CUVÉE ALEXANDRE ROSÉ 2019

L'histoire de Château Beaulieu est étroitement liée à celle de la Provence. Erigé en fief par Henri III en 1576, le domaine fût longtemps propriété des Comtes de Provence. Les plus grandes familles s'y succédèrent en ayant à cœur de préserver un terroir à la typicité unique. Il y a 25 ans, Pierre Guénant, entrepreneur issu de l'industrie automobile décidait de donner un second souffle à Château Beaulieu. Il reprend un vignoble et des infrastructures détériorés avec pour objectif de relancer l'élaboration des grands vins qui étaient produits par le passé et de proposer une offre unique d'hôtellerie de luxe. En parallèle, la famille Guénant replante plusieurs hectares de chênes truffiers et d'amandiers pour retrouver la diversité culturelle d'antan.

CHÂTEAU BEAULIEU "CUVÉE ALEXANDRE" COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ 2019

La Cuvée Alexandre Rosé est issue des 140 hectares de vignes plantées au cœur du domaine de Beaulieu, situé à 430 m d'altitude.

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah, cabernet

LE VIGNOBLE

Le vignoble est composé de 140 ha de vignes avec les cépages suivants: Syrah, Grenache, Cinsault pour les rosés/rouges et Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Rolle et Sémillon pour les blancs. Hors les vignes dédiées à la production de rosés, et le terroir de 8 ha consacré aux vins de Villa Baulieu, d'autres cultures se partagent ce territoire: amandiers, truffières et agroforesterie. Le site, face au Lubéron et dominant la vallée de la Durance et la Roque d'Anthéron, offre un terroir très diversifié: une partie volcanique contre laquelle est adossé un sol argilo-calcaire.

TYPE DE SOL

Terroir argilo-calcaire et volcanique caractérisé par la présence de basalte.

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Robe pêche claire aux reflets litchis.

Nez : Des notes végétales, herbacées se révèlent accompagnées d'arômes de pêche et de citron.

Bouche : Jolie fraîcheur sur des arômes floraux. Un rosé structuré avec une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VIN

A déguster sur des poissons de roche ou à chair bleue (thon, liseite, sardine), sur des petits farcis provençaux, une bouillabaisse ou un dessert à base de fraise.

Conseils de service : Servir entre 8-10°C.

OENOLOGUE

Michel Fabre

Cet vin ne contient pas de sulfites

