

# Château Saint-Jean Lez Durance

## Pimayon

Pierrevert - Rosé 2017



<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Pierrevert
<b>Cuvée :</b>	Pimayon
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Grenache (55%) / Syrah (40%) / Viognier (5%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Le terroir de Pimayon est situé sur la plus haute des sept collines de Manosque où appréciait flâner Jean Giono. La vigne y pousse sur terre pauvre et ensoleillée à l'amplitude thermique exceptionnel. Les vins produits sont fins et aromatiques.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges nocturnes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Macération pré fermentaire à froid, Stabulation à froid, Débourage.

Elevage en cuve inox, Filtration légère, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Bouchon technique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, pâle, reflets saumonés.

**NEZ :** Distingué, expressif, arômes de bruyère, arômes de fleurs jaunes, arômes de fruits exotiques, arômes de pamplemousse, arômes de pêche, arômes de minéral.

**BOUCHE :** Tendue, intense, acidulée, notes de citron, notes de mandarine, notes de mangue, minérale, corps léger, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Crabe, Langoustines, Oursins, Bouillabaisse



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2014 : Médaille de bronze

Concours général agricole 2013 : Médaille d'argent

Decanter 2016 : Médaille d'argent, 92 points

Mondial du rosé 2017 : Médaille d'or

Mondial du rosé 2016 : Médaille d'argent

Mondial du rosé 2015 : Médaille d'argent

