CŒUR DE GAMME

VIGNOBLE TORPEZ À SAINT-TROPEZ DEPUIS 1908

BRAVADE Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2024

Cette cuvée, à dominante de Grenache, étoffée par le cépage emblématique de TORPEZ à Saint-Tropez, le Tibouren, est axée sur la matière conciliant finesse et élégance. Belle expression de caractère d'un rosé d'élevage gourmand avec un fort potentiel d'évolution sur 7 à 10 ans.

TERROIR

Sols argilo-sableux provenant de la dégradation de la roche mère cristalline très ancienne (500 millions d'années), des gneiss orientaux des collines de Saint-Tropez formés dans le prolongement des gneiss et granites du Massif des Maures.

CÉPAGES

Grenache 45%, Tibouren 20%, Cinsault 15%, Mourvèdre 10%, Syrah 5%, Rolle 5%

ALCOOL

13%

MILLÉSIME & VENDANGES 2024

Un millésime 2024 plutôt précoce, bien arrosé côté pluviométrie, des baies de raisins bien alimentées et à bonne maturité, avec un potentiel aromatique en place et une matrice vin à construire. Une belle signature TORPEZ pour ce Millésime 2024 avec des vins en profondeur.

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont stockés en chambre froide à 5°C, entre 12h et 48h, pour regrouper le pressurage par cépage et parcelle selon le potentiel qualité.

Les caisses sont ensuite déchargées par gravité dans les pressoirs pneumatiques. Les premiers jus sont écartés. Le cœur du pressurage, réalisé à très basse pression, forme les jus de goutte qui constituent la trame de la cuvée Bravade. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabulés à froid à 5°C – 6°C pendant 4 à 5 semaines, avec agitation permanente grâce à un racleur en fond de cuve. Cette macération particulaire permet d'optimiser la complexité aromatique des vins en développant les précurseurs d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule lentement pendant trois à quatre semaines à des températures comprises entre 14°C et 20°C.

ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines avec un bâtonnage régulier, à l'aide de racleurs en fond de cuve, en vue de nourrir les vins. Ces lies (levures désagrégées) libèrent les précurseurs d'arômes, qui apportent du volume et du gras en bouche.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose pêche très clair, brillant avec des reflets litchi.

Arômes : Nez exubérant et complexe - clémentine Corse, fleur de sureau, pêche mûre et exotique avec des notes ananas et de kiwi, des nuances florales et d'orange séchée.

Bouche : L'attaque en bouche est franche et fraîche, le milieu de bouche plein, concentré et serré, avec de l'étoffe. La finale est relevée par des petits amers nobles enrobés par une fraîche rondeur, persistante sur la salinité, ce qui fait saliver.

SERVICE & ACCORDS

Servir frais entre 8 et 10°C.

Pâtes à la Carbonara, fregola Sarda, risotto gambas & bisque cuisine méditerranéenne, pâtes aux palourdes, bouillabaisse, Cuisine asiatique, risotto mangue crevette.