

# CHÂTEAU LA MOUTTE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2018

L'expression du Grenache majoritaire sur un grand terroir. Vin puissant et équilibré, belle concentration et richesse avec un fort potentiel d'évolution. La cuvée Château La Moutte offre un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées, qui affirment son terroir.

## TERROIR

Le vignoble s'inscrit dans la proximité avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange de gneiss et d'arènes granitiques.

Ce Château, en pente douce face à la mer, fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III, Émile Ollivier qui fut marié à la fille de Franz Liszt.

## CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 35%

## ALCOOL

14 %

## MILLÉSIME ET VENDANGES 2018

Les raisins ont été récoltés la deuxième quinzaine de septembre. Les vendanges commencent par le Grenache, puis la Syrah. En dernier, le cépage Mourvèdre, avec un peu de Carignan sur des parcelles hors d'âge.

Les raisins sont récoltés en surmaturité en vue d'atteindre la maturité phénolique recherchée pour l'extraction, l'élevage et le vieillissement.

## VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

## ÉLEVAGE

Après décuvaage, vins de goutte et vins de presse sont séparés pour être transférés en foudre de 35 ou 50hL, ou en fûts de chêne français de 400L. Les soutirages et élevages sur lies sont conduits selon l'évolution des vins. Après une élevage en tonneau ou en foudre de 18 mois.

## DE LA COUPE AUX LÈVRES

**Robe :** Belle robe rouge cerise noire intense.

**Arômes :** Le nez est puissant et intense avec des arômes de fruits rouges frais (griottes) ; suivie d'une évolution sur des notes de fruits noirs écrasés.

**Bouche :** La bouche est sur la matière, avec du volume, des tanins plaisants et une longueur qui se prolonge agréablement.

Service entre 15°C et 17°C.

Accompagne un pigeon à la provençale, une souris d'agneau aux herbes de la garrigue, un lapin à la sarriette. S'accorde aussi sur les desserts tels qu'un moelleux au chocolat, coulis mangue et passion.

