



CHATEAU DE VAUCLAIRE

CUVEE ULDARIC

Coteaux d'Aix-en-Provence - Rosé 2018

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	CUVEE ULDARIC
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Cinsault (30%) / Syrah (70%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Le rosé Uldaric se pare de mille couleurs pour ce millésime 2018 ! Les oeuvres de Cécile Colombo viennent illustrer cette cuvée hommage à son créateur, dix ans après sa disparition (1953-2009). Ainsi, le Château de Vauclaire célèbre l'art pictural et sculptural, intimement liés à l'histoire de la famille Sallier.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid, Pressurage direct.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, éclatante, reflets framboise.
NEZ : Fruité, harmonieux, arômes d'agrumes, arômes de pêche, arômes de fruits jaunes.
BOUCHE : Complexe, riche.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Asperges, Entrées froides, Tapenade, Tarte aux légumes



DISTINCTIONS

Concours des Côteaux d'Aix-en-Provence 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

