



CHÂTEAU DU ROUËT
DEPUIS 1840

FRÉJUS

CÔTES DE PROVENCE



Hermès ou Dionysos,

Hermès, messager des dieux

Dionysos, dieu de la vigne et du vin.

Le terroir antique de Fréjus est le témoignage

depuis l'antiquité de la maîtrise de l'art de la vigne et du vin.

	Fréjus Rouge	Fréjus Rosé
Encépagement		
Grenache	40%	50%
Syrah	50%	40%
Mourvèdre	10%	-
Tibourenc	-	10%
Rendement	35 Hl/ha	35 Hl/ha
Production	5000 bouteilles	5000 bouteilles
Vinification	Vendange en légère surmaturité. Macération traditionnelle de 4 semaines. Fermentation contrôlée. Décuvage à froid. Elevage en barrique de 18 mois.	Rosé de macération Pélliculaire à froid. Premier jus de saignée. fermentation basse température. Elevage sur lies.

Dégustation



Fréjus Rouge

Grenat, franc. Nez de sous bois, garrigues, épices, fruits noirs. Bouche souple et voluptueuse. Elle est marquée par les fruits noirs, notes poivrées et épicées



Fréjus Rosé

Vin rosé très clair. Nez subtil de petits fruits frais. Jolie persistance aromatique tout en finesse. En bouche, du cassis, de la cerise, mûres, fraises. Grande finesse et note minérale persistante.

Au cours des dix derniers millésimes, les vins Château du Rouët ont obtenu 22 médailles au Concours Général Agricole de Paris et au Concours des Grands Vins de France à Mâcon, notamment 6 médailles d'or, 4 médailles d'argent. Au concours des Vinalies Nationales (l'Union des Œnologues de France), 10 distinctions leur ont été attribuées.