



CHÂTEAU DU ROUËT
DEPUIS 1840

Réserve Tradition

CÔTES DE PROVENCE



Témoign du respect de la tradition de l'Appellation Côtes de Provence, la Cuvée Réserve est vinifiée et mise en bouteille au Château du Rouët depuis 1936.

Sur ce vignoble établi dans les graviers de porphyres de l'Estérel, 6 générations de vigneron se sont transmis la connaissance et la passion de ce terroir.

Les cépages ancestraux, la nature spécifique du sol, l'expérience des générations, s'allient dans cette cuvée, pour offrir authenticité et caractère.

	Cuvée Réserve Rouge	Cuvée Réserve Rosé	Cuvée Réserve Blanc
Encépagement			
Grenache	50%	60%	-
Syrah	40%	40%	-
Mourvèdre	10%	-	-
Ugni blanc	-	-	60%
Rolle	-	-	40%
Production	35 000 bouteilles	100 000 bouteilles	8 000 bouteilles
Rendement	36 Hl/hectare	40 Hl/hectare	35 Hl/hectare
Vinification	Récolte manuelle. Vendange égrappée. Cuvaion de 10 à 12 jours à une température de 25 à 30° élevage en foudre de chêne.	Récolte manuelle. Macération pelliculaire. Rosé de saignée. Fermentation contrôlée à basse température.	Récolte issue de vieilles vignes. Macération pelliculaire. Fermentation contrôlée à basse température.

Dégustation



Cuvée Réserve Rouge

Rouge soutenu. Le nez est complexe. Les fruits rouges se mêlent à des notes épicées. La bouche est ronde avec des fruits confits sur des tanins fondus. Une finale puissante. Grande expression du terroir.



Cuvée Réserve Rosé

Robe délicate saumon. Nez intense, des notes de petits fruits : cassis, framboise. Bouche fruitée et élégante, marquée par les fruits frais. Beaucoup de gras, une vraie matière qui donne volume et longueur.



Cuvée Réserve Blanc de Blancs

Blanc pâle. Au nez, des arômes de fleurs blanches, des notes minérales de pierre à fusil. Rond en bouche avec une bonne fraîcheur. Excellente expression du terroir.

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.