

Château du Galoupet Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2014 Château de Galoupet



Un rosé de Provence, ça paraît classique, mais quand on voit son palmarès, il n'a rien d'un vin ordinaire ! Médaille d'or et d'argent, né sous les embruns de la Méditerranée, il dépasse largement les attentes des dégustateurs les plus exigeants. À bon entendeur...

Type	Rosé
Producteur	Château de Galoupet
Région	Provence
	Tibouren
	Syrah
Cépage	Mourvèdre
	Cinsault
	Grenache
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2017
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Mundus Vini 2015 : **Médaille d'Or et Meilleur Rosé de Provence**

Decanter Awards : **Médaille d'Argent**

« Un nez élégant nuancé par des arômes de fraises. Du corps et de la fraîcheur, sur une finale florale. Délicat et attrayant, un super rosé raffiné et élégant. »

Wine Enthusiast : **90 points**

« Les vignobles du Galoupet sont tout près de la mer, ce qui confère aux vins une fraîcheur délicieuse. Ce dernier est croquant, alliant des notes de fruits et une jolie acidité. Plein en bouche, il trouvera toute sa place à table. »

Bettane & Desseauve : '**Production sérieuse et recommandable**'

« Les raisins de Galoupet sont léchés par les embruns marins. Ce vignoble historique de Provence est en effet face à la mer, il s'étend sur 72 hectares et est bordé d'une luxuriante flore méditerranéenne. Il tutoie l'île de Porquerolles et le fort de Brégançon. Ce cru classé de Provence revient à son meilleur niveau dans les trois couleurs.»

Notes de dégustation

Le rosé a le vent en poupe, c'est le moins que l'on puisse dire ! Les Français, mais aussi les étrangers, se les arrachent à des prix parfois affriolants. Bien avant que cette mode ne voit le jour, la Provence a produit des vins dans cette troisième couleur, bien souvent peu considérée. Le Château du Galoupet a fait partie des pionniers et connaît très bien son sujet. Ils viennent d'ailleurs de se voir attribué le prix du meilleur rosé de Provence au Concours Mundus Vini, une médaille très largement méritée au regard de la cuvée.

Le vin apparaît d'un rose soutenu dans le verre, avec des reflets orangés et envoûtants. Le nez est assez floral, agrémenté de notes de framboise et d'épices douces, tandis qu'en patientant un peu, les notes minérales et légèrement mentholées se révèlent. La souplesse et la délicatesse de la bouche, enfin, transportent la gourmandise et la fraîcheur des grands rosés de Provence. On rejoint sans hésiter Decanter qui lui a attribué une médaille d'Argent, et Mundus Vini, qui lui a décerné une médaille d'Or !

Domaine

Des vignes avec vue sur mer

Le Château du Galoupet est installé à La Londe-Les-Maures, à 100 kilomètres au sud d'Aix-en-Provence, au bord de la Méditerranée ! Et ça ne date pas d'hier, puisque le domaine apparaît sur la première carte de France dessinée à la demande du Roi Louis XIV. Les vignes ont une vue imprenable sur la belle Bleue, la ville de Hyères et les Îles du Levant.

Un rosé en Cru Classé !

C'est une des spécificités de la Provence, avoir vu certaines de ses plus belles propriétés passer en « Crus Classés » Alors forcément, la beauté des terroirs se ressent dans les vins. La cuvée 2014 est issue de cinsault (40 %), grenache (40 %), syrah, mourvèdre et tibouren se partageant les 20 % restants à part égale. Les vendanges ont débuté le 26 août, se sont terminées le 19 septembre et ont été réalisées de nuit pour que la fraîcheur soit la plus préservée possible. Après une sélection drastique des plus beaux raisins, les grappes ont été éraflées, les baies délicatement pressées. La macération dure entre 4 et 8 heures selon les cépages, mais toujours à basse température. Le vin ne voit pas le bois.