

Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2016

Château de Galoupet



Un rosé de Provence, ça paraît classique, mais quand on voit le palmarès des précédents millésimes, il n'a rien d'un vin ordinaire ! Rafraîchi par les embruns de la Méditerranée, il surprend autant qu'il dépasse les attentes des dégustateurs les plus exigeants !

Type	Rosé
Producteur	Château de Galoupet
Région	Provence
	Cinsault
	Syrah
	Grenache
Cépage	Rolle
	Mourvèdre
	Tibouren
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	13 %
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Millésime 2015

Decanter World Wines Awards : **Médaille d'Argent**

Vinalies Internationales : **Médaille d'Argent**

Millésime 2014

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 : **2** étoiles 'Production sérieuse et recommandable'**

À propos du domaine : « 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 l'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, des vins au départ assez peu considérés. Le Château du Galoupet a fait partie de ses pionniers et connaît son sujet sur le bout des doigts. Il se sont d'ailleurs vus attribuer le prix du meilleur rosé de Provence au Concours Mundus Vini 2015 pour le millésime 2014.

Celui tient très bien la route, n'ayez aucune crainte ! Le 2016 n'a tout simplement pas encore été noté par les experts. Le vin apparaît drapé d'un beau rose pêche 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 verra ce que nous disent les experts, mais à nos yeux, à part l'étiquette, rien n'a changé !

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 l'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. Le Château du Galoupet Cru Classé rosé 2016 est issu de cinsault (35%), grenache (45%), syrah, rolle, mourvèdre et tibouren se partageant les 20 % restants à parts égales. Les vendanges ont débuté le 22 août, se sont terminées le 17 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.