

Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2017

Château de Galoupet



Un rosé de Provence, ça paraît classique mais le rosé du Château du Galoupet n'a rien d'un vin ordinaire ! Ce Cru Classé a derrière lui un beau palmarès et chaque nouveau millésime 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 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Bettane & Desseauve : 2 étoiles (sur 3) & '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 des millésimes précédents

Guide Hachette des Vins (pour le millésime 2015) : 2 étoiles (sur 3)

« Vin remarquable. D'intenses et très élégantes notes de fruits à noyau (pêche de vigne) et

d'agrumes dominant le nez de ce vin couleur corail très pâle aux reflets argentés. La bouche est des plus harmonieuses, associant rondeur avenante, vivacité fringante et fruité soutenu, à laquelle une finale longue et enrobante apporte une touche supplémentaire de gourmandise. Un rosé de gastronomie, à la fois généreux et dynamique. »

Vinalies Internationales (pour le millésime 2015) : Médaille d'Argent

Decanter World Wines Awards (pour le millésime 2014) : 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. »

Mundus Vini 2015 (pour le millésime 2014) : Médaille d'Or et Meilleur Rosé de Provence

Wine Enthusiast (pour le millésime 2014) : 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. »

Notes de dégustation

Depuis longtemps, 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. Ils se sont d'ailleurs vus attribuer le prix du meilleur rosé de Provence au Concours Mundus Vini 2015 pour le millésime 2014. Année après année, « ce vignoble historique de Provence » comme le qualifie le guide Hachette, n'a cessé de livrer des rosés de très bonne qualité et ce, en Cru Classé ! Le rosé signé Château de Galoupet est maintenant devenu un classique des rosés de Provence !

Le vin apparaît drapé d'un beau rose pêche dans le verre. Le bouquet, toute en finesse, présente une large palette aromatique allant des fruits exotiques (lichi, tamarillo) aux agrumes (pamplemousse, zeste de citron), en passant par des fruits à noyaux (pêche) ainsi que des notes florales. En bouche, le vin est très élégant : une délicate acidité, un beau fruité subtil, beaucoup de fraîcheur et une finale toute en douceur digne des grands rosés de Provence !

Parfait pour accompagner des salades composées ou du poisson au barbecue !

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 2017 est issu de cinsault (40%), grenache (40%), syrah, rolle, mourvèdre et tibouren se partageant les 20 % restants à parts égales. Les vendanges ont débuté le 16 août et se sont terminées le 10 septembre. Les vignes prospèrent sur des sols d'ardoise et de calcaire. Le rendement était limité à 45hl/ha. Après une sélection drastique des plus beaux raisins, les grappes ont été éraflées, les baies délicatement pressées. La macération, selon la méthode de la saignée, dure entre 4 et 8 heures selon les cépages, mais toujours à basse température. La fermentation se fait à 16°C. Le vin ne voit pas le bois.