

# Château Reat Martin



## R o s é

### Perle de Rosé

#### Côtes de Provence

#### ENCEPAGEMENT

60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah  
Age moyen 25 ans – Rendement 40 hl/ha

#### EXPOSITION

Nord-Sud, côtes et coteaux

#### SOL

Argilo-calcaire

#### VENDANGES

Mécaniques fin septembre – début octobre.

#### VINIFICATION

30 % macération pelliculaire, 70 % en pressurage direct

#### ASSEMBLAGE

Assemblage des deux cuves. Débourage.  
Fermentation en cuve inox sous contrôle de température,  
par cuves thermo-régulées.

#### DEGUSTATION

Une couleur litchi  
Des notes de fruits frais, (exotique, écorce agrumes)  
Puis des accents réglissés et cacaotés à l'agitation  
Bouche grasse et ronde. Vin généreux.

#### HARMONIE

Plats exotiques épicés, cuisine provençale



2008

AMG  
14/02