

CHÂTEAU ROMASSAN ROSÉ

PROVENCE · FRANÇA

A distinta elegância, plenitude e adorável caráter do Château Romassan Rosé são o resultado de meticulosos cuidados com a vinha e vinificação. Cada parcela é trabalhada de acordo com suas qualidades intrínsecas, mas todas as vinhas crescem em terroirs típicos de Bandol: solo árido e clima excepcionalmente seco e ensolarado. Tem cor pálida e aromas lembrando frutas cítricas e flores brancas. Na boca, revela notas de toranja rosa e fruta carnuda. O final é complexo e duradouro, é uma verdadeira referência da Provence em todo o mundo.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bandol

UVAS

Mourvèdre 55% , Cinsault 25% e Grenache 20%

SAFRA

2022

SOLO

Solos de grés calcários (arenitos calcaríferos) e margas arenosas, em restanques (terraços), com clima mediterrâneo e influência marítima. Vinhedo de 90 hectares.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Peixes gordos grelhados (atum, salmão, peixe-espada), Carnes brancas grelhadas, Cozinha mediterrânea especiada (tagine suave, legumes grelhados, ratatouille).

VINIFICAÇÃO

◆ VINIFICAÇÃO

- ◆ A ficha oficial deste 2022 não detalha o processo de vinificação nem o élevage — traz castas, terroir, millésime e degustação, mas não o passo a passo de adegas. Então vou separar com honestidade:
- ◆ Colheita por terroir (vale vs. coteaux, como a própria ficha indica), prensagem direta/suave para extração delicada de cor, fermentação controlada para preservar frescor e aromáticos. A Domaines Ott vem adotando recipientes que preservam pureza de fruta. Estilo da casa (contexto Domaines Ott / Bandol, não detalhado nesta ficha): colheita por terroir (vale vs. coteaux, como a própria ficha indica), prensagem direta/suave para extração delicada de cor, fermentação controlada para preservar frescor e aromáticos. A Domaines Ott vem adotando recipientes que preservam pureza de fruta.

NOTAS DE PROVA

Cor: pêssego claro, com brilho delicado.

Aroma: grande riqueza aromática, levemente tostado (torréfié); primeiras notas de toranja (pamplemousse), seguidas de frutas exóticas frescas e verbena cítrica (verveine citronnée).

Sabor: ampla e redonda, conjuga aromas cítricos realçados por uma ponta de alcaçuz (régisse), que sublinham o caráter do vinho; final levemente mentolado e acidulado, sobre cítricos confitados.