



CHÂTEAU DE SELLE

ROSÉ 2024

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Printemps doux et pluvieux, sans excès.
Été chaud et sec, avec fraîcheur nocturne.

Maturation progressive et homogène, pour
des raisins sains et équilibrés.

Finesse aromatique, jolies acidités, pour une
recherche accrue d'élégance et de potentiel
d'évolution dans nos vins.

DÉGUSTATION

Robe sable nacré, éclatante et lumineuse.

Nez complexe et élégant, marqué par des notes de
pêche blanche et une belle profondeur aromatique.

Bouche équilibrée entre rondeur et fraîcheur.
L'attaque tendre gagne progressivement en
puissance. La dégustation révèle une mosaïque de
fruits d'été, portée par de la minéralité.

Finale savoureuse, aux accents salins et zestés,
apportant une touche vivifiante et persistante.



« nez élégant, bouche fraîche et minérale,
finale saline et zesté »



TERROIR

Perdu dans un océan de pinède
et de forêt, le domaine s'ouvre
sur le paysage et les vignes et
compte 84 hectares plantés sur
des sols de gypse et d'argile rouge,
de grès, de graviers et de pierres.

CÉPAGES

55% GRENACHE
30% CINSAULT
12% MOURVÈDRE
3% SYRAH



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 324 kJ - 77 Kcal
Degré d'alcool : 13,5% vol.