



CHÂTEAU ROMASSAN

ROSÉ 2024

AOC BANDOL

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 pêche aux reflets légèrement cuivrés.

Nez enveloppant mêlant agrumes et fruit de la
passion, avec une belle intensité aromatique.

Bouche ample et savoureuse, portée par la fraîcheur
de la mandarine et relevée par une subtile touche
de poivre rouge de Sichuan.

Finale dense et persistante, soulignée par des notes
de pomelo.

« nez intense, bouche ample, finale persistante »



TERROIR

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats. Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.

CÉPAGES

60% MOURVÈDRE
20% CINSAULT
20% GRENACHE



INGRÉDIENTS / NUTRITION

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