



CHÂTEAU DE SELLE

ROSÉ 2025

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Fort contraste climatique, avec un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux, suivis d'un été très chaud et sec.

Vendanges précoces sous haute vigilance.

Grand équilibre dans les vins entre tension et expression aromatique.

DÉGUSTATION

Robe brillante, rose pâle aux reflets dorés.

Nez complexe, avec de légères notes grillées et des arômes de pêche blanche et d'agrumes.

Bouche vibrante, à la texture ample et séveuse, portée par une belle tension minérale.

Finale élégante et persistante, sur le zeste de pamplemousse.



TERROIR

Perdu dans un océan de pinède et de forêt, le domaine s'ouvre sur le paysage et les vignes et compte 93 hectares plantés sur des sols de gypse et d'argile rouge, de grès, de graviers et de pierres.

CÉPAGES

57% GRENACHE
32% CINSULT
8% MOURVÈDRE
3% SYRAH

« Nez complexe, bouche ample et minérale, finale zestée. »



INGRÉDIENTS / NUTRITION

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