Château l'Adelys

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Alain Chalmeton - Vigneron

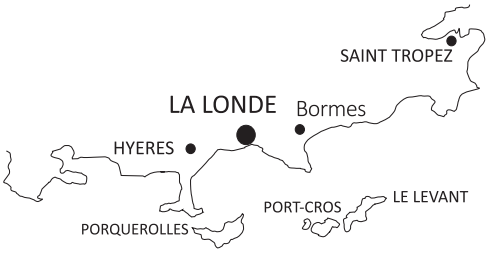
Cépage : Rolle (vermentino)

Histoire & Terroir : Alain Chalmeton ne met jamais les deux pieds dans le même sabot, il exploite des parcelles bien réparties sur l'ensemble du terroir La Londe. Après avoir fait ses armes chez des vignerons confirmés il décide de se lancer à son tour et participe activement à la dynamique de la Cave des Vignerons Londais. Ses parcelles sont entretenues avec une grande exigence. Le vignoble est conduit en viticulture BIO. Mieux que quiconque il connait les secrets des sols schisteux du massif des Maures et y adapte les cépages avec finesse.

Vinification : Sélection exclusive de parcelles du Château l'Adelys - Refroidissement de la vendange dès réception à la cave - Macération à froid - Pressurage suivi d'un débourbage soigné - Fermentation à température Maîtrisée 16/18°c - Soutirage - Elevage sur lies fines jusqu'à la Mise en bouteille.

Dégustation : La robe est dorée et présente quelques reflets verts. Le nez, très aromatique, dévoile des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes très mûrs. En bouche, l'attaque est fraîche et légèrement épicée. La finale est longue.

Accords : Tartare de Langoustines et carpaccio de fenouil, Marmite du pêcheur, filet de Loup aux girolles, belle volaille fermière simplement rôtie, plateau de fromage de chèvre...



Château l'Adelys

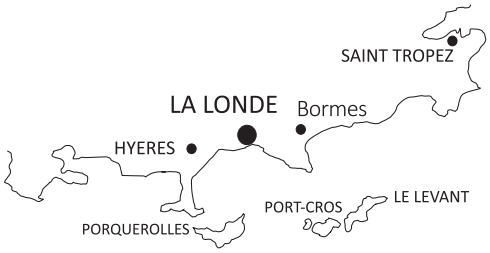
AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Alain Chalmeton - Vigneron

Cépages : Grenache - Cinsault - Rolle

Histoire & Terroir : Alain Chalmeton ne met jamais les deux pieds dans le même sabot, il exploite des parcelles bien réparties sur l'ensemble du terroir La Londe. Après avoir fait ses armes chez des vignerons confirmés il décide de se lancer à son tour et participe activement à la dynamique de la Cave des Vignerons Londais. Ses parcelles sont entretenues avec une grande exigence. Le vignoble est conduit en viticulture BIO. Mieux que quiconque il connait les secrets des sols schisteux du massif des Maures et y adapte les cépages avec finesse.

Vinification : Sélection exclusive de parcelles du Château l'Adelys - Refroidissement de la vendange dès réception à la cave - Macération à froid - Pressurage suivi d'un débourbage soigné - Fermentation à température Maîtrisée 16/18°c - Soutirage - Elevage sur lies fines jusqu'à la Mise en bouteille.

Dégustation : Très pâle, ce rosé aux notes anisées et épicées évoque les essences du maquis méditerranéen. La bouche fraîche exprime la minéralité du schiste. Grande longueur en bouche. UN VRAI ROSE DE TERROIR.

Accords : Salade de Homard, Agneau rôti et ratatouille confite, Filets de rougets à la tapenade, mais aussi avec un sorbet aux agrumes...