



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU
DES LAUNES
Papillon
CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Aux portes du golfe de Saint-Tropez, le Château des Launes est un domaine viticole soigné, préservé et protégé situé à la Garde Freinet, au cœur du parc national du massif des Maures.

Construit à la fin du 19^{ème} siècle, le château des Launes a été repris depuis et de gros travaux de rajeunissement du vignoble et modernisation du chai ont été entrepris : Plantation de nouvelles vignes, réorganisation de l'espace de production, installation d'une cave et de cuves à la pointe des dernières innovations technologiques.

Surface des vignes : 46 hectares

VINIFICATIONS

Pour le rosé et le blanc : Après une récolte à la fraîcheur de la nuit et une macération de quelques heures dans le pressoir, le pressurage doux va libérer les meilleurs jus. Ces derniers sont conservés sur lies fines pendant quelques semaines.

Fermentation à température contrôlée afin de préserver tous les arômes (15-16°C)

Pour le rouge : fermentation avec maîtrise des températures (entre 28 et 30°C) Cuvaison sous marc après la fermentation alcoolique durant 3 semaines. Pressurage doux (pressoir pneumatique) et fermentation malolactique.

CÉPAGES

- Rosé** Syrah, Cinsault
Blanc Rolle, Ugni blanc
Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La robe est d'un beau rose très pâle.

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.

Ce vin possède un belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et savoureuse.

Blanc

La robe est de couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez est très expressif révélant des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche très aromatique, dispose d'un bon niveau d'acidité et d'une belle fraîcheur qui nous entraîne sur une finale onctueuse.

Rouge

La robe est d'un rouge rubis très lumineux.

Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominent.

En bouche, une explosion de fruits composée par le cassis et les fruits rouges.

Les tanins sont fins et soyeux et contribuent au bel équilibre de ce vin.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 12-13°C à l'apéritif, sur de la cuisine méditerranéenne d'été (aubergines et poivrons grillés), des salades composées et des grillades aux herbes

■ A déguster à 12-13°C à l'apéritif, sur des entrées chaudes et salées, des poissons, de la volaille et des fromages frais

■ Servir à 16°C sur une grillade, une volaille rôtie ou du fromage

DISPONIBLE EN 75CL
(ROSÉ, BLANC ET ROUGE)

