



# Château Tour des Genêts



**Cotes DU VENTOUX A.O.C Rosé 2007**

**Cuvée FUNNY ROSE 13°**

**Cépages : 70 % Grenache, 20 % Cinsault, 10 % Syrah**

**Terroirs : sols argilo-calcaire**

**Rendement : 45 hl/ha**

**Vendanges manuelles triées à la parcelle et à la cave sur table de tri**

Ces raisins sélectionnés raisonnablement sur des parcelles de vieilles vignes et aussi de plus jeunes, nous permettent d'élaborer notre rosé qui pour nous symbolise la FETE !

**A l'apéritif, grillades et plats estivals. A boire sur le fruit**

## **VINIFICATION**

Les grenaches, Cinsault, et Syrah ont été égrappé puis maintenu à une température de 15°, à la réception des raisins. Nous avons travaillé ces trois cépages par pressurage puis maintenu à 15°.

Vingt quatre heures après, nous avons effectué le débourage (séparation des lies) et refroidi par notre échangeur nos rosés à 12 °, pour extraire le maximum d'arômes de nos raisins.

Le jus de raisin en phase de transformation alcoolique (dure 8 jours) est ainsi maintenu à une température de 20 °.

**Patricia et Christian ROGIER**

**507 Chemin de la Genestière 84380 MAZAN Vaucluse – France**

**Tél 00 33 (0) 4 90 69 88 04 Fax : 00 33 (0) 4 90 69 88 04 Mob 00 33 (0) 6 25 33 63 33**

**Email : [christian.rogier@wanadoo.fr](mailto:christian.rogier@wanadoo.fr)**

**Site : [www.chateau-tdg.com](http://www.chateau-tdg.com)**