DOMAINE DU
PATERNEL

ESPRIT DE FAMILLE ROSÉ 2025

La cuvée Esprit de Famille Rosé est le premier Côtes de Provence du domaine vinifié et élevé en oeuf. Elle est née de notre volonté d'innover en puisant dans le savoir-faire familial, hérité des quatre générations de vignerons qui se sont succédées sur la propriété. Avec l'Esprit de Famille nous avons pris le parti d'élaborer un vin avec plus de corps et de complexité aromatique.

Provenance : L'Esprit de Famille est issue de parcelles de nos plus vieilles vignes de Grenache et de Cinsault. Les jus des raisins doivent, en effet, être suffisamment riches et complexes pour mériter une vinification en oeuf et un élevage sur lies. Cette méthode d'élaboration a guidé le choix de nos sélections parcellaires.

Cépages : Grenache 60 %, Cinsault 40 %.

Terroir : Les grenaches et les cinsaults sont issus de vignes plantées dans des sols de fond de vallée, où le système racinaire de la plante puise son alimentation en eau et en minéraux en profondeur.

Label : Vin certifié biologique – AOC Côtes de Provence

Travail du sol : le vignoble repose sur le travail mécanique du sol. Ils sont labourés, déchaussés entre et sous les rangs de vigne. Les vignes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol nécessaires à leur croissance.

Vinification : après un pressurage doux, les jus sont débourbés quarante huit heures. Ils sont ensuite soutirés dans des oeufs où les fermentations démarrent doucement. Elles durent entre 20 à 30 jours. À l'issue de ces dernières les vins ne sont pas soutirés afin de conserver les lies fines. Elles sont remuées trois fois par semaine dans un premier temps pour arriver à une mise en suspension une fois par semaine. En se dégradant, les lies permettent d'obtenir plus de richesse et de profondeur au vin. La durée d'élevage est de 6 mois.

Dégustation :
Robe : rose très pâle, limpide, brillante.
Nez : aromatique avec beaucoup de finesse.
Bouche : élégante avec des arômes de fruits rouges et une belle persistance.

À table : Poissons grillés, rougets, saint pierre…. Egalement très apprécié à l'apéritif.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver 3 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini

SCEA DOMAINE DU PATERNEL - 11, route Pierre Imbert - 13260 Cassis - FRANCE
Tél. 04 42 01 77 03 - Fax 04 42 01 09 54 - Email contact@domainedupaternel.com - www.domainedupaternel.com
SOCIÉTÉ CIVILE AU CAPITAL DE 145 132 € - RCS MARSEILLE D 413 577 289 (97D00720) - SIRET 413 577 289 00023 - CODE APE 0121Z - TVA FR 29 413 577 289