



CHÂTEAU DE SELLE

ROSÉ 2023

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Le millésime 2023 s'est joué en trois temps. Entre octobre et mars, au cours du repos végétatif, les recharges en eau ont été bien insuffisantes. De mai à juin, l'apparition de pluies fournies a certes été un cadeau de la nature, mais en pleine floraison du vignoble. En juillet, le thermomètre s'est emballé avant un léger épisode de frais au tout début du mois d'août. Une accalmie de courte durée qui a ouvert la voie à une canicule sévère et jamais vue à cette période.

Le 16 août, vendangeurs et porteurs étaient déjà dans les champs du Château de Selle et du Clos Mireille pour le début de la récolte. Il a fallu faire vite et bien pour préserver la fraîcheur des grappes.

La vendange 2023 s'est achevée le 28 septembre sur des parcelles du Château Romassan.

DÉGUSTATION

La cuvée se pare d'une robe d'un élégant ton de pêche aux reflets argentés.

Dans un premier temps, le nez révèle une pointe de fruits exotiques, puis apparaissent des notes de jasmin et de fruits à chair blanche, enveloppées dans une délicate minéralité.

En bouche, l'attaque est d'une tendresse remarquable, dévoilant toute la complexité des fruits estivaux.

La texture soyeuse du vin évolue délicatement vers une finale crayeuse et minérale, subtilement relevée par une touche légère de poivre blanc.

« Une trame minérale, de la richesse aromatique
et une finale subtilement épicée »



TERROIR

Perdu dans un océan de pinède et de forêt, le domaine s'ouvre sur le paysage et les vignes et compte 84 hectares plantés sur des sols de gypse et d'argile rouge, de grès, de graviers et de pierres.

CÉPAGES

55% GRENACHE
25% CINSAULT
14% MOURVÈDRE
6% SYRAH

