



CHÂTEAU ROMASSAN

ROSÉ 2023

AOC BANDOL

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

Le vin se présente dans une robe pêche, évoquant l'or rose.

Le premier nez est enveloppant, sur des arômes d'agrumes confits, évoluant vers la feuille de verveine citronnée.

En bouche, l'attaque est franche, marquée par des notes de fruits rouges, notamment de fraise et de framboise. Le milieu de bouche est particulièrement tendu, très harmonieux et frais.

L'ensemble est savoureux, jusqu'à la finale subtilement équilibrée et parfumée par la présence du pomelo.

« Un rosé enveloppant, frais et très harmonieux »



TERROIR

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats.

Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.

CÉPAGES

50% MOURVÈDRE
30% CINSULT
20% GRENACHE

