

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

2024

NOTES DE DÉGUSTATION



Grenache 52%, Syrah 22 %,
 Cinsault 20 %, Rolle 6 %



Argilo-calcaires à 380 mètres



Printemps doux, été sec et chaud



Du 1er au 15 septembre 2024



13.5%

MÉTHODE DE VINIFICATION

Pressurage doux et direct.

Fermentation à température contrôlée à 16°C.

Vinification parcellaire.

Ce vin d'une robe rose poudrée dévoile des arômes fruités très généreux de framboise poêlée, de nectarine bien mûre et de carambole. En bouche, beaucoup de fraîcheur, sur le fruit avec des notes florales. Une finale vive à l'accent zesté qui rappelle le pamplemousse, apporte légèreté et gourmandise.

L'Oratoire Rosé s'accorde parfaitement avec les tapas de la mer ou un tajine de poulet aux fruits sec.

PRATIQUES CULTURALES

Engagés pour une viticulture respectueuse de l'environnement, nous préservons la biodiversité.

Nos pratiques agroécologiques durables, certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), favorisent une expression optimale des raisins en respectant la vie du sol.

Certifiés BEE FRIENDLY, nos vins assurent une protection absolue des abeilles et des pollinisateurs. Nous agissons concrètement : enherbement des vignes, plantation de haies, promotion d'espèces mellifères.



DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

2024



Grenache 52 %, Syrah 22 %,
 Cinsault 20 %, Rolle 6 %



Clay-limestone at high altitude



Mild winter, hot and dry summer



September 1-15, 2024



13.5%

VINIFICATION

Night harvest followed by gentle pressing after brief contact with skins.

Individual plot fermentation in stainless steel tanks at low temperature, 16%.

TASTING NOTES

This powdery pink wine reveals generous fruity aromas of pan-fried raspberry, ripe nectarine and star fruit. Fresh, fruity and floral on the palate. A lively, zesty finish, reminiscent of grapefruit, brings lightness and deliciousness.

L'Oratoire Rosé pairs nicely with seafood tapas or grilled fish with Provençal spices.

AGRICULTURAL PRACTICES

With environmentally friendly viticulture, we are committed to preserve biodiversity.

Our sustainable agroecological practices, (certified HVE - High Environmental Value) promote optimal expression of the grapes while respecting the life of the soil.

Likewise with the BEE FRIENDLY certification, our farming practices ensure absolute protection of bees, pollinators and promote a regenerative and biodiverse ecosystem at Domaine Saint Andrieu.

