

# LAMPE DE MÉDUSE

## CRU CLASSÉ - ROSÉ 2020

*Lampe de Méduse, à la forme si singulière, est la cuvée iconique et historique de la maison. Depuis 1950, elle représente le cœur de production de nos vins de propriété. La bouteille est le fruit de la réflexion de la Baronne de Rasque de Laval.*

**CÉPAGES** : Grenache 40%, Cinsault 35%, Mourvèdre 20%, Tibouren 5%.

**SOLS** : Argilo-calcaire.

**CULTURE** : Pratiques culturelles environnementales pour préserver la faune et la flore et garantir la santé du terroir (labour des sols, maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes...). Effritage pour contrôler les rendements puis effeuillage pour garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe. Raisins récoltés, de nuit, de fin août à fin septembre, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

**VINIFICATION** : Récolte conduite par un tapis, évitant ainsi l'altération des baies, puis soigneusement triée et égrappée. Chargement des pressoirs pneumatiques par gravité et à l'abri de l'oxygène, préservant ainsi tout le potentiel de la vendange. Stabulation à froid des moûts entre 5 et 10 jours en fonction du cépage, et débourage afin d'obtenir des jus clairs. Fermentation alcoolique entre 10 et 14 jours avec contrôle des températures. Puis, élevage sur lies en cuves avec bâtonnage.

**CERTIFICATIONS DU DOMAINE EN 2021** : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3). Vignerons Engagés. Bio (en conversion).

**DÉGUSTATION** : Sa robe pâle est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes fines de litchi, de rose, d'agrumes et d'acacia. Une attaque vive en bouche et une persistance des notes aromatiques en fin de bouche qui en font un vin très croquant. Une belle ampleur en bouche avec une finale riche accompagnée par sa caractéristique fraîcheur.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 12 et 14° C.

**GARDE** : 3 ans.

**ACCORD METS & VIN** : Apéritif, loup rôti et légumes à la provençale, salade de tomates & burrata, poulet à l'orientale, parmigiano reggiano, plateau de fruits de mer, spaghetti alle vongole.

*Le Château Sainte Roseline Cru Classé assure une production 100% Vegan de ses vins de propriété.*



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

