CASTINI
AOP LUBERON - ROSÉ 2025



En 2023, le Château de Sannes lance Castini, une nouvelle cuvée dont le nom rend hommage aux origines celtes du domaine, « château » en langue celte. Ce rosé de saigné haut de gamme est vinifié en barriques de chêne de 500 L et en jarres de grès, pour un résultat d'une rare complexité.

DÉGUSTATION

Robe rosée intense aux reflets cerise et framboise. Le nez est expressif et gourmand, dominé par la cerise croquante, la fraise des bois et la prune rouge, avec des touches épicées de réglisse et de cannelle, et une belle minéralité de fond. En bouche, l'attaque est ample et structurée, avec une belle matière et un beau volume. Fraise mûre, grenade, groseille apportent relief et fraîcheur. Finale longue, minérale et légèrement saline. Un rosé de caractère, complexe et gastronomique.

ASSEMBLAGE

- Grenache noir 35%
- Syrah 35%
- Rolle 30%

AGE DE LA VIGNE

Ce vin provient de vignes cultivées sur des parcelles d'une moyenne de 30 ans d'âges.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Rolle et Grenache vinifiés par stabulation à froid, assemblés à une Syrah de saignée. Vinification moitié en fût de chêne 500 L, moitié en jarre de grès. Élevage 6 mois sur lies fines, malo-lactique bloquée pour préserver la fraîcheur.

ACCORD METS ET VINS

À servir sur un repas de fête, avec des classiques comme le saumon ou les Saint-Jacques, ou plus original avec un filet de canette rosée, un agneau grillé ou un thon mi-cuit.
Castini trouvera également un juste accord aussi en dessert avec une tarte aux fraises des bois, un clafoutis aux cerise ou une panna cotta à la vanille, coulis framboise.