



CHÂTEAU  
LA COSTE

# ROSÉS 2021, UN MILLÉSIME MENÉ DE MAIN DE MAÎTRE



En Coteaux d'Aix-en-Provence, de bonnes fées se sont penchées sur les vignes de Château La Coste tout au long d'un millésime 2021 particulièrement périlleux au niveau climatique.

Épargné par la grande vague de gel du printemps qui a décimé une grande partie du vignoble français, grâce à son microclimat protecteur, Château La Coste a su également contenir la poussée de mildiou et d'oïdium survenue durant l'été et, enfin, résister à la sécheresse qui s'est répandue sur le pourtour méditerranéen au mois d'août.

Cette bonne fortune du vignoble de ce domaine de 125 hectares n'est pas le fruit du hasard ni de la chance, mais d'une culture biologique méticuleuse, certifiée depuis 2009, et de méthodes mises en œuvre par le maître de chai, Raymond Gimenez, veillant au plus grand respect de la qualité des raisins : des vendanges plus précoces pour garder la fraîcheur des baies, une moitié de la récolte effectuée à la main pour préserver la couleur des jus et une séparation rigoureuse des différents lots après pressurage.

Résultat ? La trilogie des rosés 2021 de Château La Coste se révèle exceptionnelle avec une robe d'une teinte rose clair limpide et une remarquable expression aromatique – un fruit éclatant et pur, enrobé de minéralité, et d'une grande fraîcheur – le tout dans un parfait équilibre.

L'année 2021 a également marqué l'entrée du domaine dans sa première année de conversion à la biodynamie (Demeter) et vu l'arrivée du cheval dans les vignes pour le travail du sol entre les ceps.

Une nouvelle étape pour Château La Coste dans sa quête du respect de la nature et de la qualité de ses vins.



# CHÂTEAU LA COSTE

## ROSÉ D'UNE NUIT 2021



### CEPAGES

Grenache - Syrah - Cabernet  
Sauvignon - Cinsault

### TERROIR

Sols argilo-calcaires profonds.

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques.  
Pressurage basse température, inertage des  
pressoirs. Fermentation basse température.  
Élevage court en cuves inox thermorégulées sur lies  
fines. Préservation du fruit et de la fraîcheur.

### DÉGUSTATION

Nez au bouquet expressif de fruits.  
Vin ample, frais et floral.  
Arômes de fruits rouges.  
Bouche ronde qui reste dans la continuité du nez  
et une belle persistance fruitée.

### GARDE

2 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10° C

PRIX : 11,90€

## CHÂTEAU ROSÉ 2021



### CEPAGES

Cinsault - Grenache  
Cabernet Sauvignon

### TERROIR

Pentes argilo-calcaires  
Exposition Nord. Argiles rouges. Calcaire d'altitude.

### VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vendanges manuelles  
(50%) et mécaniques (50%).  
Pressurage direct, en partie en grappe entière.  
Fermentation basse température, élevage sur lies  
fines.

### DÉGUSTATION

Marqué par la minéralité et la finesse  
d'expression. Volume en bouche, gras et rond.  
Dominante de fruits blancs, pêche de vigne  
et poire accompagnés de notes de fruits rouges.  
Une finale longue et fraîche.

### GARDE

2 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

11° C

PRIX : 14,70€

## GRAND VIN ROSÉ 2021



### CEPAGES

Grenache - Syrah  
Vermentino

### TERROIR

Sols argilo-calcaires d'altitudes (350 - 400m)  
Hautes Terrasses

### VINIFICATION

Sélection parcellaire de vieilles vignes.  
Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.  
Pressurage en grappe entière, levure indigène,  
fermentation basse température, élevage partiel  
en barriques, cuve sur lies fines.

### DÉGUSTATION

Nez floral, arômes de fruits blancs et d'agrumes  
qui expriment une grande fraîcheur avec des  
notes de petites baies rouges.  
Équilibre, volume et complexité en bouche.  
Une finale fraîche et persistante.

### GARDE

3 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

11° C

PRIX : 26€

CHÂTEAU LA COSTE

2750, Route de la Cride  
13610 - La Puy-Sainte-Reparate

#### POINTS DE VENTE

[www.chateaulacoste.com](http://www.chateaulacoste.com)

Livraison gratuite en France à partir de 12 bouteilles

Caveau de Vente du Domaine

Dégustation de vins accompagnée des produits du terroir disponible  
Tél. : 04 42 61 92 93 / Email : [Caveau@chateau-la-coste.com](mailto:Caveau@chateau-la-coste.com)

#### CONTACTS PRESSE

Catherine BIENVENU  
06 76 78 91 68 - [cbienvenu@cbrp.fr](mailto:cbienvenu@cbrp.fr)