



Château Sainte Roseline Cru Classé

Punti chiave esclusivi – 2024



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

Château Sainte Roseline punti chiave

Sainte Roseline : 110 ha di vigne (160ha in totale) – Uno dei pochissimi Cru Classé in Provenza
500 000 bottiglie prodotte (tutti i vini sono Cru Classé AOP Cotes de Provence) (meno 10% per l'annata 2023)
Terreno argilloso e calcareo

Attività negoziale: 1.6 milioni di bottiglie extra (AOP Côtes de Provence, Igp Méditerranée & VdF)

I vini Château Sainte Roseline sono gli unici in Provenza (tra le 600 Maisons & cooperative in Provenza) tra i 17 Cru Classé ad essere:



**Vignerons Engagés / Corporate Social
Responsability - Sustainable Winemaking
(dal 2021)**



**Agricoltura Biologica /Biologico
Certificato
(Agosto 2022)**

2024 trend di produzione

Provenza :

Una produzione stabile nel trend globale delle denominazioni: “Cotes de Provence/Coteaux d’Aix & Coteaux Varois”.

Forte ondata di caldo nell’estate 2023, un inverno secco e poco piovoso nel sud della Francia ma anche presenza di grandine e muffa, Il vigneto ha comunque retto bene con una bella annata 2023.

3 mercati principali per i vini di Provenza: USA, UK e Paesi Bassi.

Nuova regolamentazione per il Cotes de Provence rosé 50 hl/ha invece di 55 hl/ha

Château Sainte Roseline:

Vendemmia dal 21/08 al 29/09/23

Tutti i vitigni hanno raggiunto la maturità nello stesso periodo.

Raccolto qualitativamente e quantitativamente rilevante (-10 % rispetto ad un raccolto massimo / anno scorso – 35 %)

Seconda annata biologica dopo **3 anni di conversione al biologico**

Il vigneto dimostra la sua capacità di adattamento e di produzione di uve di qualità nonostante il caldo estremo.

Resa media per Sainte Roseline 34 hl/ha

Concentrazione, complessità, intensità degli aromi primari.

CHATEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSE



CUVÉE LA CHAPELLE DE SAINTE ROSELINE
LA NOSTRA CUVÉE D'ECCEZIONE



COLLECTION
UN VINO COME OPERA D'ARTE

NEW



NUOVA ETICHETTA
LAMPE DE MEDUSE
LA NOSTRA CUVÉE ICONICA

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI



fattori chiave esclusivi

Nei vigneti:

- ✓ Peculiarità di Sainte Roseline: sorgente sotterranea, nessuna necessità di irrigazione artificiale, riduzione dello stress idrico -> qualità costante dell'uva
- ✓ Agricoltura: fitotrattamenti naturali per stimolare l'autodifesa della vite e limitare l'uso del rame (200g/ha massimo, VS 300g/ha per altri produttori)
- ✓ Rotazione delle parcelle: 5 anni (VS 3 anni massimo dei competitors) per far riposare completamente il terreno e accrescere le risorse nutritive
- ✓ Supervisione dalla A alla Z su tutti i vigneti ed i vini (contrariamente a W.A & M de Minuty, Miraval..)
- ✓ Massima capacità di gestione dell'acqua : con strumenti elettronici, con strumenti di previsione altamente tecnologici, per rispondere perfettamente alle necessità idriche
- ✓ Zero rifiuti rilasciati, completamente riciclati (politica Zero rifiuti a les Demoiselles, 50% a Sainte Roseline)
- ✓ Gli effluenti naturali della cantina vengono riemessi nei vigneti

In cantina:

- ✓ Produzione biologica: 2/3 del livello massimo di solfiti (limite per il biologico : 100mg/L per zuccheri <2g/l vini rosati) (VS competitors non biologici: ex W.A > 2g/l = 200mg di solfiti /L)
- ✓ Resa inferiore a Château Sainte Roseline : 35to 45hl/ha = maggiore concentrazione (resa per la denominazione Cotes de Provence: 50hl/ha per il rosé dal 2023)
- ✓ Nuova catena di imbottigliamento inerte, con controllo preciso dell'ossigeno per evitare ossidazioni e difetti
- ✓ Nastri per la stabulazione a freddo per controllare il processo di prefermentazione: ulteriore apporto di rotondità e aromaticità

fattori chiave esclusivi

- ✓ **Azienda a conduzione familiare** / non mainstream (VS LVMH, Minuty, Chanel, Roederer grandi gruppi del lusso...)
- ✓ Proprietà e gestione in mano ad una donna: Aurélie Bertin
- ✓ **Viticultura biologica certificata / Viticultura Sostenibile**»: CSR & Demoiselles sono *pioniere*: i primi 2 stabilimenti certificati in Provenza
- ✓ Vini Vegan friendly (nessun chiarificante di origine animale)
- ✓ Uno dei pochissimi Crus Classés rimasti in Provenza (23 nel 1955, 17 nel 2023) prestigioso riconoscimento basato sul terroir, sulla qualità dei vini e sulle attrezzature di imbottigliamento)
- ✓ L'unico **Cru Classé** che è anche **Monumento Storico** (Cappella dell'XI secolo e Chiostro del XII secolo)
- ✓ Una delle tenute più antiche in Provenza: **700 anni** (creata nello stesso periodo dei vigneti Chateauneuf du Pape: XIV secolo)
- ✓ I **vigneti più visitati della Provenza** (40 000 visitatori/ anno) anche grazie alla Chapelle Sainte Roseline ed ai pellegrini