

# LUXSURE



ART DE VIVRE ▾ BEAUTÉ ET PARFUMS ▾ FOOD AND WINE ▾ HORLOGERIE ET JOAILLERIE ▾ MODE ▾ VOYAGES ▾ LUXSURE CONSEIL ▾



Vins et Spiritueux

## Le rosé 2018 de Patricia Ortelli : Un rosé d'une pureté incomparable

by Julien Tissot | 27 février 2019 | 0 comment

Patricia Ortelli nous dévoile son rosé 2018, un petit bijou dans la lignée de toute sa collection de vins. Depuis 1991, cette vigneronne atypique cultive son style incomparable, élaborant telle une orfèvre des vins qui figurent parmi les plus grands de la Provence.



# LUXSURE.FR

## 27 FEVRIER 2019

### Le Château La Calisse : Un Grand Cru de Provence

Niché au cœur d'un écrin naturel de toute beauté, le Château La Calisse est situé sur la commune de Pontevès, en plein arrière-pays, dans la vraie Provence, comme aime le souligner Patricia Ortelli. Le vignoble du domaine 100% bio couvre 12 hectares. C'est en 1991 que le Château La Calisse prend un nouvel élan avec l'arrivée de Patricia Ortelli, une vigneronne perfectionniste, visionnaire et talentueuse. Après avoir entièrement repensé son vignoble, elle le transforme pour l'amener très vite au plus niveau qualitatif : « Sans un végétal impeccable, pas de grands vins » affirme-t-elle.

Elle sort son premier millésime en 1995 et très vite ses vins se font remarquer des professionnels et amateurs avertis, le Château La Calisse figure alors au rang des plus grands domaines Provençaux. Les vins de son domaine reflètent son niveau d'exigence, concentrant à la fois pureté, fraîcheur, finesse et élégance : Le style Patricia Ortelli. Un style que l'on retrouve parfaitement dans ce rosé 2018 sans défaut, qui flirte assurément avec la perfection.

### Le rosé Patricia Ortelli 2018 : Un vin de connaisseur

Ce rosé AOC Coteaux Varois séduit immédiatement par sa finesse incomparable, c'est sans nul doute l'une des plus belles réussites du paysage Provençal. Un vin qui exprime à la fois la parfaite maîtrise par l'auteur de son terroir, sa très grande exigence et son remarquable savoir-faire. Né sur un terroir d'exception perché à 450 mètres d'altitude, sur une parcelle de 1ha50 ce rosé est issu de l'assemblage subtil de syrah (30%) et grenache (70%). Elaboré avec une belle précision, ce vin séduit immédiatement par sa fraîcheur, sa pureté et son élégance, son seul défaut la gourmandise. Il faut dire que Patricia Ortelli, telle une orfèvre, a veillé scrupuleusement à son élaboration, chaque étape étant suivie de près. La macération est légère, puis saignée suivie d'une fermentation à basse température en cuve inox.

### La dégustation

La robe est d'un rose très pâle, cristalline. Le nez révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, une très belle fraîcheur sur des notes citronnées avec une petite pointe d'acidité très agréable.

### Les instants

Ce rosé se déguste comme un grand vin, rien du cliché rosé piscine, un vrai vin de gastronomie qui s'apprécie à l'apéritif autour de tapas gourmands ou tout au long d'un repas sur un agneau de lait de Sisteron aux herbes de Provence, une poêlée de légumes provençaux, une assiette d'oursins, une belle grillade sans oublier la cuisine thaïe.

Ce vin est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 20 €

### Share



### WordPress:

