



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE SIGNE SON PREMIER VERMOUTH ROSÉ

Dans le prolongement du Gin de Roseline et d'Origine, le Château Sainte Roseline élargit son univers avec la création de son premier **Vermouth Rosé**.

Élaboré à partir d'un vin rosé du Château, d'une eau-de-vie issue de la distillation de ses propres vins et d'une sélection de plantes aromatiques biologiques, ce vin aromatisé et fortifié propose une **nouvelle lecture du savoir-faire de Sainte Roseline**.

À la rencontre du vin, de la distillation et du travail des plantes, cette création témoigne de la volonté du Château d'explorer de nouveaux territoires d'expression tout en préservant ce qui constitue son identité : le lien à la terre, la précision et l'exigence de qualité.



Une création portée par la vision d'Aurélie Bertin

Aurélie Bertin poursuit une ambition : faire évoluer le Château Sainte Roseline tout en restant fidèle à son histoire, à son terroir et à son identité de Cru Classé de Provence.

Sous son impulsion, le domaine a renforcé ses engagements en faveur d'une **viticulture durable** et développé un univers dans lequel le vin dialogue avec le patrimoine, l'art contemporain et l'œnotourisme.

Le Vermouth Rosé s'inscrit naturellement dans cette dynamique. Plus qu'une nouvelle référence, il constitue une autre manière d'exprimer l'identité du Château. Le vin demeure au cœur de sa composition, prolongé par le travail de la distillation et des plantes aromatiques.

Cette création traduit ainsi la volonté d'Aurélie Bertin d'ouvrir de nouvelles voies, sans jamais s'éloigner de l'ADN de Sainte Roseline.

Une composition botanique tout en équilibre

Le cœur de la création repose sur une infusion minutieuse de plantes aromatiques biologiques. **Absinthe, tilleul, romarin, géranium rosat et pamplemousse** composent une partition florale, végétale et fruitée, pensée pour accompagner l'expression du vin sans jamais la masquer.

L'absinthe apporte l'amertume caractéristique du vermouth, tandis que le tilleul et le géranium rosat en soulignent la finesse florale. Le romarin dessine une trame végétale et le pamplemousse insuffle à l'ensemble sa fraîcheur et sa tension.

Une touche de moût concentré de raisin vient enfin arrondir la matière et équilibrer les amers. Il en résulte une composition précise et harmonieuse, dans laquelle chaque ingrédient trouve naturellement sa place. L'ensemble des ingrédients entrant dans la recette est issu de l'agriculture biologique.

Une élaboration artisanale en Provence

Pour donner vie à cette création, le Château Sainte Roseline poursuit sa collaboration avec la distillerie **Sentema**, installée à Correns, dans le Var.

Aux côtés des équipes du Château, Lolita, distillatrice passionnée, conduit avec précision le travail d'infusion. Chaque plante est travaillée afin d'en révéler les nuances et de construire un équilibre dans lequel le vin conserve une place centrale.



Une expression raffinée et singulière

À la dégustation, le Vermouth Rosé révèle une belle tension aromatique, portée par des **notes florales élégantes** et une fraîcheur fruitée de pamplemousse.

Son amertume délicate structure l'ensemble sans dominer le vin. Le travail des plantes apporte relief et profondeur à la composition, tout en préservant sa finesse et son équilibre.

Le Vermouth Rosé peut se déguster très frais, pur ou sur glace, afin d'en apprécier pleinement le profil aromatique. Il peut également entrer dans la composition de cocktails, où ses notes florales, végétales et fruitées s'expriment dans un registre différent.

Une création fidèle à l'identité du Château

Cru Classé de Provence depuis 1955, le Château Sainte Roseline est reconnu pour l'excellence de ses vins, mais également pour son patrimoine historique, ses engagements environnementaux et son ouverture à la création contemporaine.

Le domaine s'étend sur 160 hectares, dont 110 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Ses sols argilo-calcaires et la proximité de la Méditerranée permettent l'élaboration de vins marqués par leur fraîcheur, leur équilibre et leur complexité.

Avec son premier Vermouth Rosé, le Château Sainte Roseline prolonge cette recherche d'excellence à travers une création née du vin, enrichie par le travail des plantes et profondément liée à l'identité du domaine.



Vermouth Rosé — Château Sainte Roseline 16% - 75cl

Le Vermouth Rosé du Château Sainte Roseline est élaboré à partir d'un rosé du domaine, délicatement fortifié avec une eau-de-vie issue de la distillation de ses propres vins.

Il associe un subtil mélange de moût concentré de raisin, d'absinthe, de tilleul, de romarin, de géranium rosat et de pamplemousse. Cette alliance d'ingrédients lui confère un équilibre harmonieux entre fraîcheur, intensité aromatique et légère amertume.

Élaboré en collaboration avec la distillerie Sentema, à Correns, il est le fruit d'un savoir-faire artisanal qui révèle une interprétation contemporaine du vermouth, fidèle à l'identité du Château Sainte Roseline.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une bouche fraîche, élégante et parfaitement équilibrée. Les notes d'agrumes et de plantes aromatiques s'entremêlent avec finesse, laissant place à une délicate amertume et à une belle longueur en bouche.

Disponible au prix de 24.90 € sur le site boutique-sainteroseline.com et à la boutique du domaine.



S2
CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

Site classé et Cru classé de l'A.O.P Côtes de Provence, le Château Sainte Roseline est l'un des plus beaux domaines de Provence. Le vignoble s'étend sur près de 110 hectares. La propriété abrite la Chapelle où reposent les reliques de Sainte Roseline. Chaque année de nombreux événements culturels sont organisés à la propriété, notamment une exposition de sculptures monumentales pendant l'été. Certifié Agriculture Biologique depuis le mois d'août 2022, le domaine a obtenu le label « Vignerons Engagés » décerné par L'Afnor, gage d'un engagement fort dans le développement durable sur l'ensemble de ses activités.

www.sainte-roseline.com

