



Le Château du Rouët crée « Estérel » : sa première gamme de bières artisanales, nées du volcan et de la vigne

Le Château du Rouët, domaine historique situé dans la Dénomination Géographique Complémentaire (DGC) Fréjus de l'AOP Côtes de Provence, commence une nouvelle aventure : le lancement de la bière Estérel, sa première gamme de bière artisanale.

Deux créations – une blanche et une IPA – élaborées à l'eau de source des volcans de l'Estérel signé par Matthieu Savatier d'un trait de Rolle ou Vermentino illustre cépage des vins de Provence.





UN DOMAINE HISTORIQUE QUI FAIT RAYONNER LA DGC FREJUS

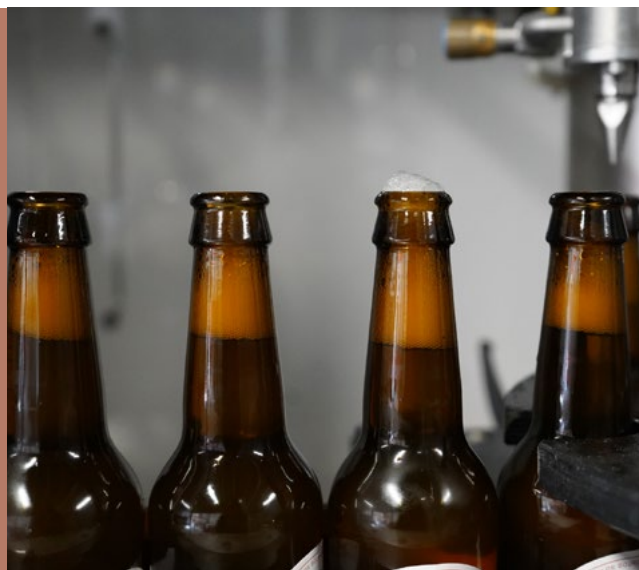
À l'extrémité Est de l'AOP Côtes de Provence, le Château du Rouët fait partie des domaines qui ont forgé l'identité des vignobles Côtes de Provence Fréjus. Depuis cinq générations, la famille y cultive un terroir unique, marqué par la présence des anciens volcans de l'Estérel. Ces reliefs de roche rouge, emblématiques du paysage, confèrent à la région une personnalité forte et singulière.

Ce lien avec les volcans est au cœur de l'inspiration de la nouvelle gamme de bières. La bière Estérel porte en elle cette force originelle : l'expression d'un terroir vibrant, devenu au fil du temps l'un des symboles de la DGC Fréjus.

ESTÉREL : LA RENCONTRE ENTRE LE VOLCAN ET LA VIGNE

C'est dans cet environnement riche et emblématique que la bière Estérel a été imaginée.

Brassée avec l'eau de la source des volcans, elle est à la fois le reflet du caractère des reliefs de l'Estérel et l'expression de l'identité vigneronne du Château du Rouët.



Ex : « Nous souhaitions créer une bière qui raconte notre terroir autrement, tout en restant fidèle à notre histoire. L'ajout de Vermentino apporte une élégance naturelle et permet de garder l'identité du Château du Rouët. »

— Matthieu Savatier, propriétaire du Château du Rouët

Notre bière Estérel se distingue par son profil minéral, sa précision aromatique, sa fraîcheur et sa finesse, signature d'une bière qui revendique pleinement son origine volcanique et viticole.





Les bières de la gamme Estérel



ESTÉREL — Bière Blanche (33 cl)

4% VOL. | PVC : 3,80 €

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Nez : arômes frais et minéraux, délicates notes de fleurs blanches et accents de raisin Vermentino.
- Bouche : fraîcheur légère, touches de pomme et de poire, minéralité subtile héritée des sols volcaniques.
- Finale : élégante, douce et rafraîchissante, arrondie par l'apport du Vermentino.



ESTÉREL — Bière IPA (33 cl)

5% VOL. | PVC : 3,90 €

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Nez : agrumes frais, fruits tropicaux, nuances florales fines.
- Bouche : attaque vive et fruitée, amertume équilibrée, rondeur délicate apportée par le Vermentino.
- Finale : longue et harmonieuse, sur l'alliance du houblon et du raisin blanc.



**La Bière Estérel est disponible à la vente au Château
du Rouët, chez les cavistes, épiceries fines
et restaurants partenaires.**



LE ROUËT | 1840

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.