



## *New look pour la cuvée Marie-Christine*

Le Château de l'Aumérade appartient à la famille Fabre depuis 1932.

Devenu l'un des premiers embouteilleurs et fondateur des Côtes de Provence, Henri Fabre et Charlotte, son épouse, ont restructuré le Château et obtenu en 1955 le titre de Cru Classé.

Aidés par leur fils Louis Fabre, ils ont développé ensemble la commercialisation et l'exportation des vins. En 1956, Charlotte Fabre a imaginé la cuvée Marie-Christine, une bouteille originale et féminine, une des premières de Provence, s'inspirant d'une pâte de verre d'Emile Gallé.

Cette année, le rosé de la cuvée Marie-Christine du Château de l'Aumérade devient collector grâce à une bouteille au look très féminin et contemporain.

Cette cuvée, qui se décline également en blanc et en rouge, est issue d'un subtil assemblage de 41% de Cinsault, 34% de Grenache et 25% de Syrah.

L'édition sera revisitée pendant 3 ans grâce à une nouvelle illustration.

Depuis sa création, la cuvée Marie-Christine a été récompensée par des dizaines de médailles d'or et d'argent lors de nombreux concours (Concours Général Agricole de Paris, Decanter Asia Wine Awards, Prix des Vinalies, le Guide Hachette Michelin etc.) soulignant le travail de vinification minutieux du Château de l'Aumérade et la volonté de créer une cuvée unique en Provence, qui depuis ses débuts en 1956 a su se renouveler pour séduire tous les palais et conserver son statut d'icône.

PVC : 13€.

Cavistes, Restaurants

