

CHÂTEAU CARPE DIEM

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



VIN ROSÉ



CÉPAGES : Grenache 80%, Syrah 20%

VIGNES : Agées de plus de 30 ans. Terroir Argilo-Calcaire. Travaux en vert manuels, travail du sol et sous le rang.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges de nuit. Pressurage pneumatique. Vinification pour partie en barriques et le reste en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

MILLÉSIME : 2019

DÉGUSTATION : Robe rose pâle aux nuances leetchi. Nez intense et complexe avec des notes de framboise et groseille puis ananas et nectarine. Légère touche de gingembre frais. Bouche complexe et ronde avec de la fraîcheur, notes d'agrumes avec de la mandarine puis délicates notes de melon confit et d'abricots bien mûrs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10°C.

GARDE : 3 à 4 ans.

CONDITIONNEMENTS : 75 cl

Au cœur de la Provence Verte, notre beau village de Cotignac se dresse avec panache au pied d'un majestueux rocher. C'est ici que notre famille a choisi de donner un sens à sa vie. Le vignoble, qui s'étend sur une trentaine d'hectares, donne naissance à des vins qui sont l'expression fidèle de notre terroir. Des vins qui font l'objet de beaucoup d'attentions. Des vins pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem...

"Cueille le jour présent sans te soucier du lendemain"
Horace