

CHÂTEAU CARPE DIEM

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



VIN BLANC



CÉPAGES : Rolle 33%, Clairette 33%, Grenache blanc 33%

VIGNES : Agées de plus de 20 ans. Terroir Argilo-Calcaire. Travaux en vert manuels, travail du sol et sous le rang.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, double tri à la vigne et au chai. Pressurage pneumatique grappes entières. Vinification et élevage sur lies en fûts de chêne français.

MILLÉSIME : 2019

DÉGUSTATION : Robe d'un joli jaune pâle aux nuances de vert et d'or blanc. Nez puissant, intense et complexe qui dévoile d'agréables notes boisées avec notamment de la vanille et quelques notes de marrons glacés puis des arômes frais et fruités avec de la pêche blanche ainsi qu'une délicate touche de mangue mûre. En bouche ce vin est gras et onctueux, on y retrouve de délicates notes boisées et épicées ainsi que des notes plus fraîches légèrement mentholées et citronnée. Très belle longueur et bonne persistance aromatique..

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 à 12°C.

GARDE : 5 à 7 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