

CHÂTEAU CARPE DIEM

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



VIN ROUGE



CÉPAGES : Syrah 65% et Cabernet Sauvignon 35%.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles en cagettes, double tri à la vigne et au chai. Egrappage sans foulage, vinification biologique en cuves thermorégulées, puis élevage sur lies en fûts de chêne français.

MILLÉSIME : 2017

DÉGUSTATION : Jolie robe profonde et intense bordeaux aux nuances violacées.

Nez très expressif de fruit intense avec des notes de fruits rouges : fraises et framboises, pointe de griottes puis des épices cannelle, poivre et une légère touche vanillée. Bouche ample et ronde aux tanins très soyeux et veloutés avec d'agréables notes de groseilles, framboises et fraises, puis épices en fin de bouche et une légère note de café torréfié.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 à 17°C.

GARDE : 8 à 10 ans.

CONDITIONNEMENTS : 75 cl et 150 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