

# CHÂTEAU CARPE DIEM

## CÔTES DE PROVENCE

VIN BLANC MILLÉSIME 2020

CÉPAGES : Rolle 100%.

VIGNES : Jeunes vignes. Terroir Argilo-Calcaire. Travaux en vert manuel, travail du sol et sous le rang.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges de nuit. Pressurage pneumatique. Vinification en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

DÉGUSTATION : Ce vin dévoile une belle robe limpide et brillante, de couleur jaune pâle et aux nuances argentées. Au premier nez, ce vin exprime des notes florales avec notamment une pointe d'aubépine, de fleurs blanches, puis des notes de fruits à chair blanche avec de la pêche et de la poire. On décèle enfin une note citronnée qui apporte une sensation légère et aérienne. La bouche est dominé par les agrumes qui confère à ce vin de la fraîcheur, on retrouve quelques notes de fruits jaunes avec la nectarine ainsi qu'une touche d'abricot puis en finale une minéralité bien présente. Ce vin, équilibré frais et fruité est parfait pour l'apéritif mais il saura également se marier à merveille avec le coté iodé d'une oursinade, ou encore des asperges blanches avec une sauce crémée et pourquoi pas avec une poêlée de supions en persillade.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10°C.

GARDE : 2 à 3 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*