

# CHÂTEAU CARPE DIEM

CÔTES DE PROVENCE



**VIN ROUGE MILLÉSIME 2019**

**CÉPAGES** : Syrah 52% et Cabernet Sauvignon 48%.

**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.

**DÉGUSTATION** : La robe est intense et profonde de couleur bordeaux aux reflets rubis.

Le nez est très expressif et complexe. Il exprime d'agréables notes de sous-bois, d'épices douces telles que la vanille la réglisse et la cannelle, ainsi que de fruits noirs mûrs notamment la mûre et le cassis puis les fruits rouges avec la framboise.

En bouche, on trouve une très belle matière avec des tanins présents qui devraient s'arrondir dans le temps. Au plan aromatique on a des notes d'épices douces avec notamment la vanille à la réglisse. Puis arrivent des notes de fruits noirs avec le cassis et la mûre. Et enfin quelques arômes de fruits rouges avec des notes un peu plus acidulée telles que la groseille et la framboise. Ce vin puissant est très expressif et possède une très bonne persistance aromatiques.

Ce vin accompagnera un magret de canard aux fruits, ou encore un filet d'agneau de Sisteron et sa purée d'herbes, ou des fromages tels que le morbier ou le bleu d'Auvergne.

**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*