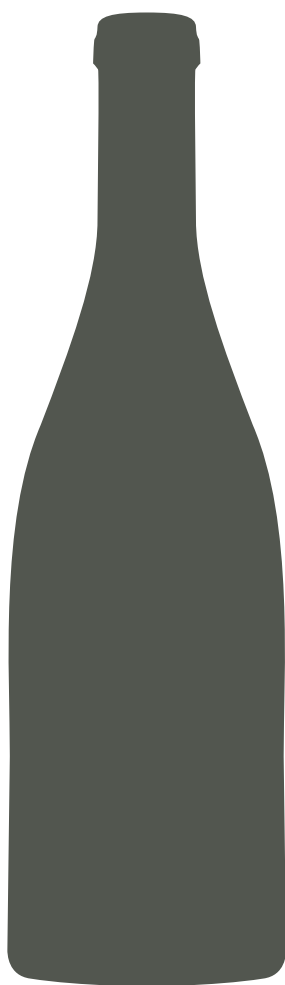


CHÂTEAU CARPE DIEM

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



VIN BLANC MILLÉSIÈME 2020

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 de nuit. Pressurage pneumatique grappes entières. Vinification et élevage sur lies en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une jolie robe limpide et brillante aux reflets jaune pale et aux nuances or blanc. Le premier nez tout d'abord discret, s'ouvre à l'aération et développe d'agréables notes boisées, on décèle une pointe de vanille, des notes de fruits au sirop tels que la pêche et la poire puis une note gourmande de crème anglaise.

En bouche le vin est ample, agréable et onctueux. On retrouve quelques notes vanille ainsi qu'une très légère pointe de réglisse. Arrive ensuite de la fraîcheur apportée par des notes d'eucalyptus. Puis en fin de bouche de délicates note de zeste d'agrumes confits et une touche de gingembre.

Ce vin complexe et élégant, laisse en finale une jolie sensation de fraîcheur ce qui lui confère une très belle longueur. Vin gastronomique, il saura s'accorder tout au long d'un repas, notamment avec des noix de saint Jacques poêlées au piment d'Espelette, une épaule d'agneau de lait confite aux herbes ou encore une tarte Tropézienne.

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