

CHÂTEAU CARPE DIEM

CÔTES DE PROVENCE



VIN ROUGE MILLÉSIME 2020

CÉPAGES : Syrah 51% et Cabernet Sauvignon 49%

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, double tri à la vigne et au chai. Egrappage sans foulage, vinification en cuves thermorégulées, élevage sur lies en cuves inox.

DÉGUSTATION : Ce vin possède une robe intense et profonde, bordeaux aux nuances violacées. Le nez complexe est très agréable, il exprime des arômes de fruits noirs : on perçoit une pointe de cassis. Puis arrivent des fruits rouges avec la framboise ainsi que de la groseille. Enfin le nez s'ouvre sur des épices avec la réglisse et le poivre noir. En attaque, la bouche est ronde, les tanins sont présents mais soyeux, on retrouve quelques arômes de fruits rouges avec de la canneberge. Les épices s'expriment sur la finale. On note une légère note de café puis la réglisse et une légère touche de poivre. Ce vin est ample et rond et possède un très belle matière. On pourra le déguster en apéritif autour d'une assiette de charcuterie, un magret de canard au vinaigre de framboise ou encore un filet mignon de porc aux figues de Solliès..

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 à 16°C.

GARDE : 4 à 5 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