

CHÂTEAU CARPE DIEM

CÔTES DE PROVENCE

VIN BLANC MILLÉSIME 2022

CÉPAGES : Rolle 95%, Ugni Blanc 5%

VIGNES : Jeunes vignes. Sol argilo-calcaire, dolomitique. Travaux en vert manuels, travail du sol un inter-rang sur deux et sous le rang. Viticulture Biodynamique certifiée par Demeter.

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

DÉGUSTATION : Ce vin montre une très belle robe jaune pâle aux nuances or blanc et aux reflets brillants.

Le nez est intense et fruité, il dévoile de très agréables notes de fruits d'été : on perçoit de la pêche mûre ainsi qu'une pointe d'abricot, complétées par des arômes de melon.

En bouche, ce vin est très onctueux et délicat, on retrouve les arômes de pêche fraîche agrémentés de poire, mais aussi de quelques agrumes, on perçoit de délicates notes de citron jaune sur la fin de bouche, qui apportent de la fraîcheur. La bouche est complétée par une touche de salinité qui donne de la persistance au vin.



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