

VIN  
BIOLOGIQUE



VIN DE PROPRIETE



# ‘ Château ’

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

Constante, élégante et fruitée elle ravit avec simplicité les consommateurs exigeants.

« Château » est la plus emblématique et la plus ancienne de nos cuvées. L'assemblage se veut traditionnel, vinifié en courte macération pour être consommé rapidement. Une cuvée constante, élégante et fruitée. Parfaite pour faire connaissance avec notre vignoble.

## Rouge Rosé Blanc



Nez

Flatteur aux arômes d'ananas et d'agrumes



Bouche

Ample et longue, fleurs blanches et notes de fraises



Accompagnement

Fruits de mer, crustacés, poissons



Cépages principaux

Rolle, Ugni blanc  
Grenache, Syrah, Cinsault



Robe

Brillante aux reflets dorés  
Charmeuse et brillante



Température

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Fin et arômes floraux élégants

Minérale vive et franche sur des fraises fraîches

Apéritif, cuisine méridionale

Grenache, Syrah, Cinsault

Rouge soutenu aux reflets grenats

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Arômes de fruits rouges

Puissante et ronde, fraises mûres et groseilles

Plats méridionaux, viande rouge

Grenache, Syrah

Rouge soutenu aux reflets grenats

À servir entre 16°C et 18°C



VIN  
BIOLOGIQUE

VIN DE PROPRIETE



# ‘ Château ’

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

*« Tradition et sobriété sont les maîtres-mots de cette cuvée à partager en toute occasion. »*

#### Vinification Blanc et Rosé

Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourbage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures

#### Vinification Rouge

Egrappage total puis foulage. Vinification traditionnelle et courte de la vendange pour préserver la fraîcheur des arômes des cépages.



ORGANIC  
WINE

ESTATE WINE



# ‘Château’

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

Dependable, elegant and bursting with fruit, this wine sweeps even the most demanding drinkers off their feet with its sheer simplicity. ‘Château’ is the most representative – and the oldest – of all our wines. It's blended in the traditional way, with a short maceration period – these wines are designed to be drunk fairly soon. Dependable, elegant and bursting with fruit. The ideal way to get to know our vineyard.



Nose



Palate



Food pairing  
suggestions



Main grape  
varieties



Colour



Serving  
temperature

**White**

Pleasant nose with pineapple and citrus fruit aromas

Mouth-filling, with a long finish. White flower and strawberry notes

seafood, shrimp and fish

Rolle, Ugni blanc

Radiantly golden highlights

Between 10°C and 12°C

**Rosé**

Delicate, elegant floral aromas

Lively minerality, clean attack with fresh strawberry notes

Aperitif or southern French dishes

Grenache, Syrah, Cinsault

Attractive, glossy

Between 10°C and 12°C

**Red**

Summer fruit aromas

Powerful, round, notes of ripe strawberry and redcurrant

Southern French dishes or red meat

Grenache, Syrah, Cinsault

Dark red with garnet-red highlights

Between 16°C and 18°C



ORGANIC  
WINE

ESTATE WINE



# ‘ Château ’

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

*‘ Tradition and understated charm are the keywords of this wine that’s suitable for drinking with friends and family on any occasion.’*

#### Vinification of the Rosé and White wines

The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method – temperature-controlled in a stainless-steel vat.

#### Vinification of the Red wine

Complete destemming followed by pressing. Traditional, short fermentation period in order to retain the varietal character and crispness of the grapes’ aromas.