



PALETTE OLFACTIVE



Groseilles



Fraises
mûres



Notes
florales

DÉGUSTATION

Château est un vin rouge puissant et fruité, qui se distingue par son harmonie et ses arômes généreux de fruits rouges. Sa couleur est profonde, rubis, avec des reflets grenats. Au nez, il offre des arômes de fruits rouges frais, enrichis d'une touche épicée apportée par la Syrah. En bouche, ce vin révèle une belle structure tannique, parfaitement équilibrée par une fraîcheur agréable qui accentue ses notes fruitées.

ACCORDS METS ET VINS

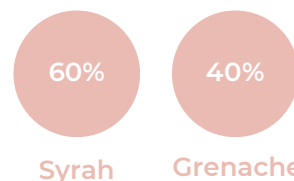
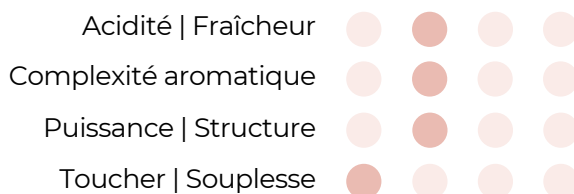
En apéritif avec des tartines de tapenade d'olives noires.
Avec un filet de bœuf grillé ou une côte de veau rôtie.
Lors d'un barbecue avec des brochettes d'agneau marinées.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé 150cl.



TYPICITÉ



VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 250m d'altitude.

Égrappage total puis foulage. La vinification est traditionnelle et courte pour préserver la fraîcheur des arômes des cépages.