Vin de la Propriété

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.



Fin et arômes floraux élégants

> Arômes de fruits rouges



Bouche

Ample et longue, fleurs

Minérale vive et franche sur des fraises fraîches

Puissante et ronde, fraises mûres et groseilles



Accompagnement

Apéritif, cuisine méridionale

Plats méridionaux, viande rouge



Cépages principaux

Rolle, Ugni blanc

Grenache, Syrah, Cinsault

Grenache, Syrah, Cinsault



Charmeuse et brillante

Rouge soutenue aux reflets grenats



Température

À servir frais

À servir frais entre 10°C et 12°C

À servir entre 16°C et 18°C



Blanc







Vin de la Propriété

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.

