



‘Château’

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

« Château » est la plus emblématique et la plus ancienne de nos cuvées. L'assemblage se veut traditionnel, vinifié en courte macération pour être dégusté rapidement. Des vins constants, élégants et fruités, parfaite pour faire connaissance avec notre vignoble. Disponible en bouteille dans les trois couleurs et en magnum en rosé uniquement.



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



Robe

Brillante aux reflets dorés



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rouge | **Rosé** | **Blanc**

Fin et arômes floraux élégants

Minérale vive et franche sur des fraises fraîches

Apéritif, cuisine méridionale

Syrah, Grenache, Cinsault

Charmeuse et brillante

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, Cinsault

Rouge soutenue aux reflets grenats

À servir entre 16°C et 18°C



‘ 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 Rosé et Blanc

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 débourage 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.