




CHÂTEAU

Coteaux Varois en Provence | AOP

« 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, parfaits pour faire connaissance avec notre vignoble. Disponible en bouteille dans les trois couleurs et en magnum en rosé uniquement.



Nez



Bouche



Accompagnements



Cépages



Robe



Température

Blanc

Flatteur aux arômes d'ananas et d'agrumes

Ample et longue, fleurs blanches

Avec des fruits de mer, crustacés, poissons

Rolle, Ugni blanc

Brillante aux reflets dorés

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Rosé

Fin et arômes floraux élégants

Minérale vive et franche sur des fraises fraîches

Avec un apéritif, une cuisine méridionale

Syrah, Grenache, Cinsault

Charmeuse et brillante

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Rouge

Arômes de fruits rouges

Puissante et ronde, fraises mûres et groseilles

Avec des plats méridionaux, viande rouge

Grenache, Syrah, Cinsault

Rouge soutenue aux reflets grenats

À servir entre 16°C et 18°C



CHÂTEAU

Coteaux Varois en Provence | AOP

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

Vinification Rosé et Blanc

Les vendanges sont mécaniques et effectuées très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle et effectuée en cuve inox. La fermentation alcoolique est thermorégulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.

Vinification Rouge

Egrappage total puis foulage. La vinification de la vendange est courte pour préserver la fraîcheur des arômes des cépages.




CHATEAU

Coteaux Varois en Provence | AOP

'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



Grape varieties



Colour



Temperature

White

Pleasant with pineapple and citrus fruit aromas

Mouth-filling, with a long finish, white flowers notes

Enjoy with seafood, shrimp and fish

Rolle, Ugni blanc

Radiantly golden highlights

Between 10°C and 12 °C

Rosé

Delicate, elegant floral aromas

Lively mineral, attack with strawberry notes

Enjoy as an aperitif or with southern French dishes

Syrah, Grenache, Cinsault

Attractive and glossy salmon-pink

Between 10°C and 12 °C

Red

Summer fruit aromas

Powerful, round, notes of ripe strawberry and redcurrant

Pair with southern French dishes and red meat

Grenache, Syrah, Cinsault

Dark red with garnet-red highlights

Between 16°C and 18 °C



ORGANIC ESTATE WINE



CHATEAU

Coteaux Varois en Provence | AOP

« 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 wine

The grapes are mechanically harvested in the early hours of the morning to create an attractively pale-coloured wine. Vinification is performed in the traditional fashion, in stainless steel vats. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided to retain those crisp, fresh aromas.

Vinification of the Red wine

Complete destemming followed by pressing. Traditional, short fermentation period to preserve the freshness and varietal character of the grapes.