



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

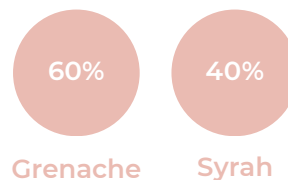
FORMATS DISPONIBLES

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



TYPICITÉ

Acidité Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance Structure	●	●	●	●
Toucher Souplesse	●	●	●	●



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.



AROMATIC PROFILE



Redcurrant



Ripe
strawberries



Floral
notes

TASTING NOTES

Château is a powerful, fruity red wine, characterised by its aromas of red fruit. It has a deep ruby colour with garnet highlights. On the nose, it offers aromas of fresh red fruit, with a hint of spice from the Syrah.

On the palate, this wine reveals a fine tannic structure, perfectly balanced by a pleasant freshness that accentuates its fruity notes.

FOOD AND WINE PAIRING

As an aperitif with a slice of "tapenade".

With grilled beef fillet or roast rib of veal.

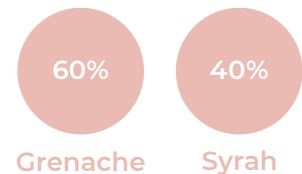
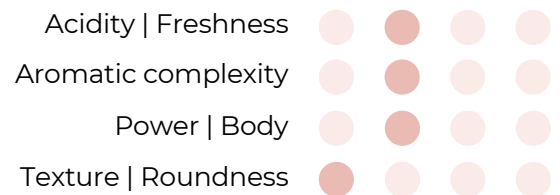
For a barbecue with marinated lamb kebabs.

AVAILABLE SIZES

Rosé, white, and red in 75cl, and rosé in 150cl.



TYPICITY



VINIFICATION

Shallow, clay-limestone, sandy soils at 250m altitude.

Complete destemming followed by pressing.

Vinification is traditional and short to preserve the fresh aromas of each grape variety.