



'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



Bouche



Accompagnement



**Cépages
principaux**



Robe



Température

Rouge **Rosé** **Blanc**

Flatteur aux arômes
d'ananas et d'agrumes

Ample et longue, fleurs
blanches et notes de
fraises

Fruits de mer,
crustacés, poissons

Rolle, Ugni blanc

Brillante aux
reflets dorés

À servir frais
entre 10°C et
12 °C

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 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.



'Château'

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

'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. This cuvée is available in bottles in red, white, rosé and in magnum of rosé only.



Nose



Palate



Food pairing suggestions



Main grape varieties



Colour



Serving temperature

White Rosé Red

Pleasant nose with pineapple and citrus fruit aromas

Mouth-filling, with a long finish. White flower and strawberry notes

Seafood, shrimp and fish

Rolle, Ugni blanc

Radiantly golden highlights

Between 10°C and 12°C

Delicate, elegant floral aromas

Lively minerality, clean attack with fresh strawberry notes

Aperitif or southern French dishes

Syrah, Grenache, Cinsault

Attractive, glossy

Between 10°C and 12°C

Summer fruit aromas

Powerful, round, notes of ripe strawberry and redcurrant

Southern French dishes or red meat

Grenache, Syrah, Cinsault

Dark red with garnet-red highlights

Between 16°C and 18°C



‘Château’

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

« 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 wines

The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method – temperature-controlled in a stainless-steel vat.

Vinification of the Red wines

Complete destemming followed by pressing. Traditional, short fermentation period in order to retain the varietal character and crispness of the grapes' aromas.