



CHÂTEAU CARPE DIEM



Rouge Campagne 2024 - AOP Côtes de Provence

Cépages : 70% Syrah, 15% Grenache, 15% Cinsault

Vignes : Agées de plus de 25 ans. Sol argilo-calcaire, dolomitique. Travaux en vert manuels, travail du sol un inter-rang sur deux et sous le rang. Viticulture Biodynamique certifiée par Demeter.

Vinification et élevage : Vendanges de nuit, double tri à la vigne et au chai. Egrappage et foulage, vinification en cuves thermorégulées, élevage sur lies en cuves inox.

Dégustation : Le vin présente une robe éclatante aux nuances pourpres et reflets violacés, exprimant jeunesse et belle intensité colorante. Le nez, expressif et gourmand, s'articule autour d'un fruité acidulé : groseille et framboise fraîches ouvrent la voie, avant de laisser place à la mûre et à la cerise noire, qui apportent profondeur et relief. En bouche, l'attaque est souple, fraîche, soutenue par des tanins fins et élégants. Le cœur de bouche dévoile une cerise précise, évoluant vers la grenade et la groseille, créant dynamisme et tension. Une touche discrète d'épices et un souffle mentholé façon eucalyptus enrichissent l'expression aromatique. La finale, nette et persistante, prolonge la fraîcheur fruitée et signe un vin gourmand, harmonieux et très accessible.

Accords : Charcuterie et Grillades, Agneau rôti aux herbes, Ratatouille fondante aux légumes du soleil, Tomates anciennes et burrata onctueuse

Température de service : 14 à 16° C.

Garde : 4 à 5 ans.

Conditionnements : 75 cl



Au cœur de la Provence Verte, notre beau village de Cotignac se dresse avec panache au pied d'un majestueux rocher. C'est ici que notre famille a choisi de donner un sens à sa vie. Le vignoble, qui s'étend sur une trentaine d'hectares, donne naissance à des vins qui sont l'expression fidèle de notre terroir. Des vins qui font l'objet de beaucoup d'attentions. Des vins pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem...

"Cueille le jour présent sans te soucier du lendemain"
Horace