



CHÂTEAU CARPE DIEM

Blanc Campagne 2025 - AOP Côtes de Provence



Cépages : 100% Rolle

Vignes : Jeunes Vignes. 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. Pressurage pneumatique. Fermentation en levures indigènes, vinification en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

Dégustation : La robe est pâle et brillante, d'un jaune délicat aux nuances or blanc, exprimant jeunesse et pureté aromatique.

Le nez est fin, élégant et précis, révélant des arômes de fruits à chair blanche dominés par la poire, complétés par la mirabelle et l'ananas, apportant une gourmandise maîtrisée. L'ensemble reste harmonieux et subtil.

L'attaque est ample, marquée par une sensation de gras vite équilibrée par une belle finesse. La bouche prolonge les arômes du nez avec une expression fruitée élégante, enrichie de notes d'agrumes, yuzu et citron limette, qui apportent tension et fraîcheur. Des nuances minérales apparaissent en fin de bouche, donnant profondeur, équilibre et allonge. La finale est nette et persistante, marquée par la fraîcheur des agrumes et une minéralité discrète mais structurante.

Un vin précis, équilibré et lumineux.

Température de service : 8 à 10° C.

Garde : 2 à 3 ans.

Conditionnements : 75 cl, 150 cl et 300 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