



CHÂTEAU CARPE DIEM

Rosé Campagne 2025 - AOP Côtes de Provence

Cépages : Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%

Vignes : Agées de plus de 20 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. Pressurage pneumatique. Fermentation en levures indigènes, vinification en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

Dégustation : La robe est pâle et lumineuse, d'un rose délicat aux nuances abricot, limpide et brillante.
Le nez est fruité, élégant et précis, s'ouvrant sur des arômes de brugnion mûr et d'abricot, apportant une gourmandise maîtrisée, puis une touche d'agrumes dominée par le citron vert, qui apporte fraîcheur et dynamisme. L'expression aromatique reste nette et harmonieuse.
L'attaque est ronde et enveloppante. La bouche dévoile une trame minérale élégante, soutenant des arômes de fruits rouges frais, aux notes de grenade et de framboise, complétées par une nuance de nectarine. La finale, longue et saline, prolonge la dégustation avec fraîcheur et allonge, renforçant le caractère bistrannique du vin. L'ensemble séduit par son équilibre, son élégance et sa belle buvabilité, laissant une impression durable de pureté et de précision aromatique. Un vin précis, harmonieux et tourné vers le plaisir.

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