

# CHÂTEAU CARPE DIEM

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



**VIN ROUGE MILLÉSIMÉ 2022**

**CÉPAGES :** 50% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Grenache

**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. Egrappage sans foulage, vinification biologique en cuves thermorégulées, puis élevage sur lies en fûts de chêne français.

**DÉGUSTATION :** Ce vin dévoile une très jolie robe pourpre aux nuances grenat.

Le premier nez est assez discret, puis s'ouvre à l'aération sur de délicates notes de petits fruits noirs : on retrouve de la mûre et de la myrtille, ainsi que des fruits rouges avec de la cerise fraîche. Arrivent ensuite des arômes d'épices : on perçoit de la réglisse, une touche de cannelle, mais également quelques notes de fleurs d'immortelle.

En bouche, ce vin montre une belle puissance, de la matière avec une jolie mâche. Les tanins sont présents mais bien souples. On retrouve en bouches les notes épicées avec la réglisse mais aussi quelques notes minérales.

C'est un vin complexe et élégant.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15 à 17°C.

**GARDE :** 8 à 10 ans.

**CONDITIONNEMENTS :** 75 cl et 150 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

Mis en bouteille au domaine - Famille Philipon Vilgrain - Propriétaire récoltant  
4436 Route de Carcès - RD 13 - 83570 Cotignac en Provence - Tel : 04 94 04 72 88 - [contact@chateaucarpediem.com](mailto:contact@chateaucarpediem.com)

# CHÂTEAU CARPE DIEM

## COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



### VIN ROUGE MILLÉSIME 2021

**CÉPAGES :** Cabernet Sauvignon 48%, Syrah 40% et Grenache 12%

**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. Egrappage sans foulage, vinification biologique en cuves thermorégulées, puis élevage sur lies en fûts de chêne français.

**DÉGUSTATION :** Ce vin montre une robe d'une belle intensité, aux nuances de framboise et violette.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de framboise, de fraise et d'arômes floraux tels que la rose et le lilas. Puis arrivent des notes plus boisées avec une pointe de cannelle. On retrouve également la réglisse et des notes minérales avec une légère touche fumée.

En bouche ce vin est rond et velouté, les tanins sont soyeux et tapissent la bouche. On décèle des arômes de fruits noirs avec du cassis, mais également des fruits rouges. La finale est plus minérale, également plus épicée. Ce qui apporte à ce vin une très belle longueur.

On pourra déguster ce vin sur des fromages à la croûte fleurie tels qu'un Coulommiers ou un Brie mais aussi avec du bœuf braisé au vin rouge.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15 à 17°C.

**GARDE :** 8 à 10 ans.

**CONDITIONNEMENTS :** 75 cl et 150 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*