



CHÂTEAU CARPE DIEM



Rouge Major 2023 - AOP Coteaux Varois en Provence

Cépages : 45% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon et 20% 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 inox thermorégulées, puis élevage sur lies en fûts de chêne français.

Dégustation : D'une belle concentration, la robe intense et profonde s'habille de nuances violacées et de reflets grenat.

Généreux, le nez dévoile d'abord des arômes de fruits noirs confiturés (mûre, myrtille), puis s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs. Une élégante palette d'épices douces (cannelle, réglisse, vanille) vient parfaire ce bouquet.

Ample dès l'attaque, la bouche déploie une belle richesse soutenue par des tanins soyeux et onctueux. Cette générosité fruitée est subtilement équilibrée par une agréable fraîcheur épicée et mentholée.

Élégante et persistante, la finale longue souligne l'harmonie de ce vin, qui trouve le juste équilibre entre puissance et raffinement.

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