



CHÂTEAU CARPE DIEM



Rosé Castille 2025 - AOP Coteaux Varois en Provence

Cépages : 90% Grenache et 10% Cabernet Sauvignon

Vignes : Agées de plus de 30 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. Vinification biodynamique en cuves inox thermorégulées, puis élevage sur lies en cuves inox.

Dégustation : D'une belle brillance, la robe rose pâle dévoile de subtiles nuances litchi.

Intense et expressif, le nez offre une belle pureté aromatique. Il s'ouvre sur des fruits rouges frais (framboise, grenade) avant d'évoluer élégamment vers la pêche de vigne et l'abricot.

Dès l'attaque, la bouche se montre ronde et onctueuse. Elle révèle ensuite des notes acidulées de groseille et d'agrumes (cédrat, pomelo), portées par une trame minérale et une fine salinité.

Ample et gastronomique, la finale longue et persistante souligne tout en finesse la vitalité du terroir.

Température de service : 8 à 10°C.

Garde : 2 à 3 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