



Château Vaudois

Côtes de Provence – Rouge 2018



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage, foulage, macération pré fermentaire à froid (9-10°C) pendant 24h puis fermentation alcoolique en foudre (cuve en bois de 50 hl) pendant 3 semaines avec pigeages et remontages quotidiens.

Durée de cuvaison courte : environ 20 jours

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des viandes rouges grillées, les plateaux de charcuterie, il peut s'accorder aussi à merveille avec un plateau de fromages.

ASPECT VISUEL: Belle robe intense, rouge rubis aux reflets grenats

ASPECT OLFACTIF: Nez franc, intense et complexe avec un subtil mélange de mûres, myrtilles et réglisse accompagné de notes épicées.

ASPECT GUSTATIF: Une attaque à la fois ronde et chaleureuse, des tanins présents et soyeux. La bouche est souple et la persistance longue sur une finale épicée.



90 % Syrah
10 % Grenache



0.70 HA
10 ans environ



4'800 BTL /48 HL/HA
75cl



A consommer dans
les 5 ans



Légèrement frais
12°C

