



Château Carpe Diem

Castille

Coteaux varois en Provence - Rosé 2017

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux varois en Provence
Cuvée :	Castille
Couleur :	Rosé
Millésime :	2017
Cépages :	Carignan (35%) / Grenache (55%) / Ugni blanc (10%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Ce rosé à la robe cristalline dévoile un nez d'acacia et de fruits exotiques. Ce vin se distingue par sa complexité mais aussi par son volume, sa générosité et sa persistance.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Utilisation de tables de tri, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.

Powered by **Plugwine**

