CHÂTEAU
CARPE DIEM



FICHE TECHNIQUE · GAMME ÉPICURIENNE

Blanc Campagne 2025

Un blanc précis, équilibré et lumineux, à la robe pâle aux nuances or blanc. Poire, mirabelle et ananas, des agrumes (yuzu, citron limette) ; une finale nette et persistante.

Appellation AOP Côtes de Provence	Millésime 2025
Cépages Rolle 100 %	Service 8 à 10 °C
Garde 2 à 3 ans	Conditionnements 75 cl, 150 cl et 300 cl

Dégustation

La robe
Pâle et brillante, d'un jaune délicat aux nuances or blanc, exprimant jeunesse et pureté aromatique.

Le nez
Fin, élégant et précis : des arômes de fruits à chair blanche dominés par la poire, complétés par la mirabelle et l'ananas, apportant une gourmandise maîtrisée. L'ensemble reste harmonieux et subtil.

La bouche
Attaque ample, marquée par une sensation de gras vite équilibrée par une belle finesse. La bouche prolonge les arômes du nez avec une expression fruitée élégante, enrichie de notes d'agrumes, yuzu et citron limette, qui apportent tension et fraîcheur. Des nuances minérales apparaissent en fin de bouche, donnant profondeur, équilibre et allonge. Finale nette et persistante, marquée par la fraîcheur des agrumes et une minéralité discrète mais structurante.



COTIGNAC · PROVENCE VERTE

De la vigne au verre

À la vigne

- **Jeunes vignes**, en viticulture biodynamique certifiée Demeter.
- **Sol argilo-calcaire, dolomitique.**
- **Travaux en vert manuels** ; travail du sol un inter-rang sur deux et sous le rang.

Au chai

- **Vendanges de nuit**, double tri à la vigne et au chai.
- **Pressurage pneumatique.**
- **Fermentation en levures indigènes.**
- **Vinification en cuves inox thermorégulées**, puis élevage sur lies en cuves inox.

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 pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem…

« Cueille le jour présent sans te soucier du lendemain »

HORACE

30 ha	Bio	2021	2013
ENVIRON, À COTIGNAC	CERTIFIÉ ECOCERT	CERTIFIÉ DEMETER	LA FAMILLE AU DOMAINE

CHÂTEAU
CARPE DIEM

Mis en bouteille au domaine · **Famille Philipon Vilgrain** · Propriétaire récoltant
4436 route de Carcès, RD 13, 83570 Cotignac en Provence · 04 94 04 72 88 · contact@chateaucarpediem.com ·
chateaucarpediem.com