CHÂTEAU
CARPE DIEM

Rosé Campagne 2025

Un rosé précis et gourmand, à la robe pâle aux nuances abricot. Brugnon mûr, abricot, une touche de citron vert ; une finale longue et saline.



Appellation AOP Côtes de Provence	**Millésime** 2025
Cépages Grenache 60 %, cinsault 20 %, syrah 20 %	**Service** 8 à 10 °C
Garde 2 à 3 ans	**Conditionnements** 75 cl, 150 cl et 300 cl

Dégustation

La robe
Pâle et lumineuse, d'un rose délicat aux nuances abricot, limpide et brillante.

Le nez
Fruité, élégant et précis : brugnon mûr et abricot, puis une touche d'agrumes dominée par le citron vert, qui apporte fraîcheur et dynamisme.

La bouche
Attaque ronde et enveloppante, trame minérale élégante ; fruits rouges frais, grenade et framboise, une nuance de nectarine. Finale longue et saline, pleine de fraîcheur : un vin précis, harmonieux et tourné vers le plaisir.



COTIGNAC · PROVENCE VERTE

De la vigne au verre

À la vigne

- **Vignes de plus de 20 ans**, 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