CHÂTEAU
CARPE DIEM



FICHE TECHNIQUE · GAMME ÉPICURIENNE

Rouge Campagne 2024

Un rouge gourmand, harmonieux et très accessible, à la robe éclatante aux nuances pourpres. Groseille et framboise fraîches, mûre et cerise noire, des tanins fins ; une finale nette et persistante.

Appellation AOP Côtes de Provence	Millésime 2024
Cépages Syrah 70 %, grenache 15 %, cinsault 15 %	Service 14 à 16 °C
Garde 4 à 5 ans	Conditionnements 75 cl

Dégustation

La robe
Éclatante, aux nuances pourpres et reflets violacés, exprimant jeunesse et belle intensité colorante.

Le nez
Expressif et gourmand, il s'articule autour d'un fruité acidulé : groseille et framboise fraîches ouvrent la voie, avant de laisser place à la mûre et à la cerise noire, qui apportent profondeur et relief.

La bouche
L'attaque est souple, fraîche, soutenue par des tanins fins et élégants. Le cœur de bouche dévoile une cerise précise, évoluant vers la grenade et la groseille, créant dynamisme et tension. Une touche discrète d'épices et un souffle mentholé façon eucalyptus enrichissent l'expression aromatique. La finale, nette et persistante, prolonge la fraîcheur fruitée et signe un vin gourmand, harmonieux et très accessible.

Accords
Charcuterie et grillades, agneau rôti aux herbes, ratatouille fondante aux légumes du soleil, tomates anciennes et burrata onctueuse.



COTIGNAC · PROVENCE VERTE

De la vigne au verre

À la vigne

- **Vignes de plus de 25 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.
- **Égrappage et foulage.**
- **Vinification en cuves thermorégulées**, 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