CHÂTEAU
CARPE DIEM



FICHE TECHNIQUE · GAMME GASTRONOMIQUE

Rouge Major 2023

Un rouge d'une belle concentration, à la robe intense et profonde aux reflets grenat. Fruits noirs confiturés, épices douces, tanins soyeux ; une finale longue, entre puissance et raffinement.

Appellation AOP Coteaux Varois en Provence	**Millésime** 2023
Cépages Syrah 45 %, cabernet sauvignon 35 %, grenache 20 %	**Service** 15 à 17 °C
Garde 8 à 10 ans	**Conditionnements** 75 cl et 150 cl

Dégustation

La robe
D'une belle concentration, la robe intense et profonde s'habille de nuances violacées et de reflets grenat.

Le nez
Généreux, il dévoile d'abord des arômes de fruits noirs confiturés (mûre, myrtille), puis s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs. Une élégante palette d'épices douces (cannelle, réglisse, vanille) vient parfaire ce bouquet.

La bouche
Ample dès l'attaque, la bouche déploie une belle richesse soutenue par des tanins soyeux et onctueux. Cette générosité fruitée est subtilement équilibrée par une agréable fraîcheur épicée et mentholée. Élégante et persistante, la finale longue souligne l'harmonie de ce vin, qui trouve le juste équilibre entre puissance et raffinement.



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.
- **Égrappage sans foulage.**
- **Vinification biologique en cuves inox thermorégulées.**
- **Élevage sur lies en fûts de chêne français.**

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