CHÂTEAU
CARPE DIEM

Rouge Nature
Au Petit Jour
2022



Un rouge frais et gourmand, à la robe franche aux nuances violacées. Fraise et cerise fraîche, fruits rouges, une pointe de vanille et de poivre noir ; une très belle persistance aromatique.

Appellation Vin de France · biodynamique et nature	**Millésime** 2022
Cépages Cinsault 50 %, mourvèdre 35 %, carignan 15 %	**Service** 14 à 16 °C
Garde 1 à 3 ans	**Conditionnements** 75 cl

Dégustation

La robe
Une robe franche, bien que d'intensité légère, qui dévoile de jolies nuances violacées.

Le nez
Intense et fruité, il exprime des arômes de fruits rouges : on trouve notamment la fraise et la cerise fraîche.

La bouche
Les tanins sont présents mais dans la finesse ; on retrouve les fruits rouges, complétés par des épices avec une pointe de vanille et de poivre noir. Ce vin frais et gourmand se caractérise par une très belle persistance aromatique.

Accords
Vin de partage et de convivialité par excellence, cette cuvée au petit jour pourra accompagner apéritifs, pique-nique ou repas entre amis.



COTIGNAC · PROVENCE VERTE

De la vigne au verre

À la vigne

- **Vignes de plus de 50 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 manuelles**, double tri à la vigne et au chai.
- **Égrappage sans foulage.**
- **Vinification biodynamique et méthode nature** en cuves thermorégulées avec levures indigènes, sans aucun intrant ni sulfites.
- **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