CHÂTEAU
CARPE DIEM

Rouge Oscar 2017

Un rouge à la robe profonde, pourpre aux nuances grenat. Cerises noires, framboises, réglisse, poivre et une légère touche de vanille ; une belle fraîcheur pour un millésime 2017.



Appellation Coteaux Varois en Provence	**Millésime** 2017
Cépages Syrah et cabernet sauvignon	**Service** 15 à 17 °C
Garde 8 à 10 ans	**Conditionnements** 232 magnums 150 cl numérotés

Dégustation

La robe
Profonde, pourpre aux nuances grenat.

Le nez
Complexe, sur des notes de confiture de cerises noires et de framboises qui se mêlent à des épices douces : on perçoit de la réglisse, du poivre, ainsi qu'une légère touche de vanille.

La bouche
La bouche possède une très bonne matière, les tanins sont soyeux en attaque. On retrouve les notes fruitées avec des petits fruits rouges bien mûrs, puis arrivent des notes d'épices avec la réglisse, quelques notes de menthol et d'eucalyptus et enfin de délicates notes de cannelle qui accompagnent la fin de bouche. Ce vin est complexe, fruité, et conserve une belle fraîcheur pour un millésime 2017.

Accords
On pourra déguster ce vin sur un gigot d'agneau de 7 heures, un filet mignon à la moutarde ou des gibiers notamment un civet de lièvre.



COTIGNAC · PROVENCE VERTE

De la vigne au verre

À la vigne

- **Vignes de plus de 20 ans**, en viticulture biologique.
- **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 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