



CHÂTEAU Rouge 2020

Un vin rouge de plaisir, riche et savoureux



Récolte : Septembre 2020

Alcool : 13%/vol

Appellation : Côtes de Provence (AOP)

Particularité : Cru Classé, Côtes de Provence

Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert - Enregistré à la Vegan Society

TERROIR

Localisation : La Londe-Les-Maures (83)

Sol : Argilo silicieux, structuré de galets et de quartz éclatés

Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux

VINIFICATION

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Cabernet

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.



Volume : 53 000 cols équivalent 75cl.

Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl

NOTES DE DÉGUSTATION



Oeil : Une belle robe rouge grenat, qui séduit par sa limpidité et sa brillance.



Nez : Intense et typé. Le premier nez est gourmand sur les fruits rouges, puis se développent de légères notes d'épices et de réglisse.



Bouche : Aromatique, fraîche et fruitée. Notes de fruits rouges et de cacao.



Accords mets/vins : La cuvée Château rouge est un vin délicat et soyeux, qui saura vous séduire par son caractère affirmé. Il accompagnera à merveille vos plats cuisinés et vos repas de viandes grillées.



Service et conservation : Température de service à 17°C. Mise en carafe conseillée. Un vin de plaisir à apprécier dès aujourd'hui, qui se conservera et évoluera positivement dans les 3 à 4 ans.

Château Sainte Marguerite Cru Classé
381 Route de Valcros
83250 La Londe-Les-Maures

Tél : 04 94 00 44 44
Mail : contact@vinsfayard.com
www.chateausaintemarguerite.com

Suivez-nous

