



# Château Vaudois

## Côtes de Provence – Rouge 2015



### GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

### RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage, foulage et mise en foudre (cuve en bois)

Macération pré fermentaire à froid (9-10 °C) pendant 24 h

Fermentation alcoolique à 25-26°C pendant 6-7 jours avec pigeage et remontage quotidien

Durée de cuvaison courte : environ 12 j

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox

### ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des viandes rouges grillées, il peut s'accorder aussi à merveille avec un plateau de fromages.

**ASPECT VISUEL:** Belle robe intense, rouge rubis aux reflets violets

**ASPECT OLFACTIF:** Nez franc, intense et complexe avec un subtil mélange de cerises et de violettes accompagné de notes épicées

**ASPECT GUSTATIF:** Une attaque à la fois ronde et chaleureuse, des tanins présents mais fondus, une belle complexité aromatique et une persistance longue



90 % Syrah  
10 % Grenache



0.70 HA / 10 ans environ



4'000 BTL / 42 HL/HA  
75CL



A consommer dans les 5 ans



Température ambiante  
20-22°C