



# Château Vaudois

Côtes de Provence





# *Château Vaudois*

## Côtes de Provence

Château Vaudois est l'histoire d'une passion qui se vit en famille.

En 1988, Marie et Gérard Delli-Zotti achètent à Roquebrune sur Argens, une ancienne propriété viticole endormie.

Leurs enfants, Christelle et Jonathan, s'intéressent alors au nom du lieu-dit «Le Vaudois» et découvrent que la Vallée du Fournel a accueilli en 1205, les prédicateurs itinérants de la religion vaudoise créée à Lyon en 1173 par Pierre Valdès.

Ce passé symbolique motive immédiatement toute la famille à redonner vie à ce lieu chargé d'histoire.

Aujourd'hui, ce domaine viticole de 80 hectares, dont 18 hectares de vignes.

Château Vaudois vous ouvre les portes de son cadre prestigieux afin d'organiser vos événements.

# Château Vaudois

Côtes de Provence – Rosé 2018



## 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 puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

### ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

**ASPECT VISUEL:** Robe groseille clair, brillante, limpide

**ASPECT OLFACTIF:** Notes fruits rouges, minéralité et fraîcheur, nez complexe et intense

**ASPECT GUSTATIF:** Excellent équilibre acidité-rondeur, notes fruits rouges, belle longueur en bouche, finale persistante



40 % Grenache  
30 % Cinsault  
15 % Tibouren  
10 % Mourvèdre  
5 % Syrah



6 HA / 15 ans environ



30'000 BTL / 40 HL/HA  
75CL

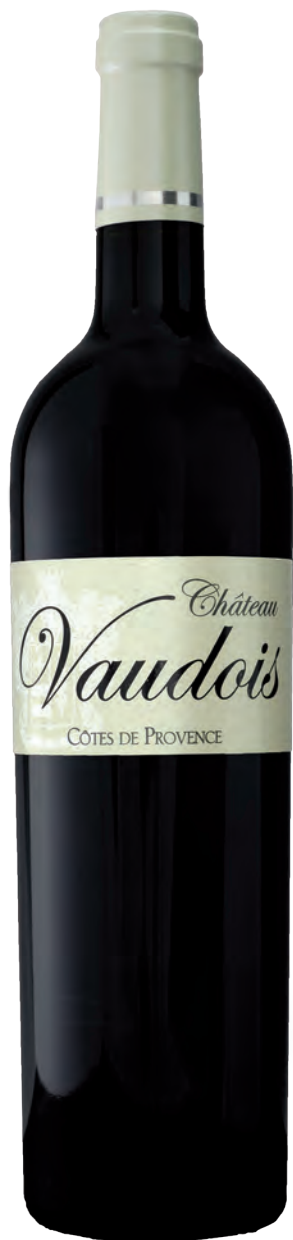


A consommer jeune



10-12°C





# Château Vaudois

Côtes de Provence – Rouge 2018



## 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, fermentation en foudre (cuve en bois de 50HL)

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

Fermentation alcoolique à 25-26°C pendant 3 semaines avec pigeage et remontage quotidien

Durée de cuvaison courte : environ 20 jours

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox

## ACCORDS METS ET VINS

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



90 % Syrah  
10 % Grenache



0.70 HA / 10 ans environ



4'800 BTL / 48 HL/HA  
75CL



A consommer dans les 5 ans



Légèrement frais  
16 - 18°C



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

**ASPECT OLFACTIF:** Nez franc, intense et complexe avec un subtil mélange de mûres, myrtilles et réglisse accompagné de notes épicées.

**ASPECT GUSTATIF:** Une attaque à la fois ronde et chaleureuse, des tanins présents et soyeux. La bouche est souple et la persistance longue sur une finale épicée.



# V de Vaudois

IGP des Maures – Rosé 2018

## 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 puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

### ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

**ASPECT VISUEL:** Robe rose saumon

**ASPECT OLEACTIF:** Nez de petits fruits rouges acidulés, bonbons anglais

**ASPECT GUSTATIF:** Bouche tonique et épicée qui rappelle les fruits des bois.



45 % Grenache  
20 % Merlot  
15 % Syrah  
15 % Rolle  
5% Viognier



2.43 HA / 15 ans environ



21'000 BTL /70 HL/HA  
75CL



A consommer jeune



10-12°C

# V de Vaudois

IGP des Maures – Blanc 2018



## 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 puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

## ACCORDS METS ET VINS

Parfait en apéritif, il s'accommodera très bien d'une salade estivale ou d'un poisson grillé ou encore de coquillages.

**ASPECT VISUEL:** Robe or très pâle avec des reflets argents

**ASPECT OLEACTIF:** Nez expressif dans lequel se mêlent des notes florales et fruitées (agrumes)

**ASPECT GUSTATIF:** Attaque franche et vive, un beau volume. On retrouve les arômes de fleurs blanches et d'agrumes (citron, pamplemousse). La finale est persistante, tout en fraîcheur.



85% Rolle (Vermentino)  
15% Viognier



1.5 HA / 10-15 ans



7'900 BTL / 38 HL/HA  
75CL



A consommer jeune



10-12°C

# V de Vaudois

IGP des Maures – Rouge 2018



## 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, fermentation en foudre (cuve en bois de 50HL)

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

Fermentation alcoolique à 25-26°C pendant 3 semaines avec pigeage et remontage quotidien

Durée de cuvaison courte : environ 20 jours

Fermentation malolactique et élevage en cuve inox

## ACCORDS METS ET VINS

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

*ASPECT VISUEL:* Belle robe rouge rubis aux reflets grenats

*ASPECT OLEFACTIF:* Nez frais et intense de fruits rouge frais, groseilles, framboises.

*ASPECT GUSTATIF:* Une attaque à la fois fraîche et ronde, des tanins légers et une belle longueur en bouche



70 % Merlot  
30 % Grenache



0.5 HA / 10-15 ans



2'500 BTL / 35 HL/HA  
75CL



A consommer jeune



16-18°C





# Château Vaudois

## INFORMATIONS

COMMERCIAL@CHATEAU-VAUDOIS.COM

CHATEAUVAUDOIS@DELLIRESORT.COM

### CHÂTEAU VAUDOIS

Route Château Vaudois - 83520 Roquebrune sur Argens  
Tél. 04 94 81 49 41 - commercial@chateauvaudois.com

WWW.CHATEAU-VAUDOIS.COM







*L'Esprit d'un lieu...*

**GOLF DE ROQUEBRUNE RESORT**

**LE DAYA HÔTEL & SPA\*\*\*\***

**PLAGE PRIVÉE - LE DARKO BEACH**

**DOMAINE VITICOLE - CHÂTEAU VAUDOIS**



**WWW.DELLI-RESORT.COM**