



# CHÂTEAU VAUDOIS

## AOP CÔTES DE PROVENCE - ROUGE 2024



**ROBE :** Pourpre, violacée et brillante.



**NEZ :** Premier nez expressif, des notes de fruits frais dominant tels que la groseille et le cassis.



**BOUCHE :** Une attaque vive et tendue, confirme la présence de fruits rouges. Ce vin se distingue par un côté herbacé poursuivi par des notes épicées, le poivre et la cannelle.

A cela, s'ajoute une réelle gourmandise qui lui confère une belle longueur en bouche.



**ACCORDS METS-VIN :** Idéal sur un plat en sauce ou de la viande blanche, il conviendra à ravir sur des fromages frais.

### CARACTÉRISTIQUES

FRUITÉ	★	★	★	★	★
ACIDITÉ	★	★	★	★	★
RONDEUR	★	★	★	★	★
ALCOOL	★	★	★	★	★
UMAMI	★	★	★	★	★

Degrés  
13.5%  
Vol

Sucres  
résiduels  
< 2g/L

Garde  
6 ans

Service  
16 - 18°C



**72% SYRAH**  
**28% GRENACHE**

#### GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Ces vignes sont cultivées sur des coteaux de gneiss-schisteux.

#### RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caissettes de 12kg.

Après l'éraflage et le foulage, le raisin est amené dans des foudres en bois afin d'y réaliser une macération pelliculaire et la fermentation alcoolique. Durant tout ce temps, des remontages, délèstages et pigeages quotidiens sont réalisés. Une fois cette étape terminée, le jus est écoulé dans une cuve inox afin d'y être élevé après avoir fait la fermentation malolactique.

