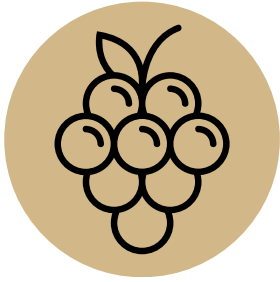


# Charlotte Rouge

## AOC CÔTES DE PROVENCE



60% Syrah,  
30% Mourvèdre,  
10% Grenache.

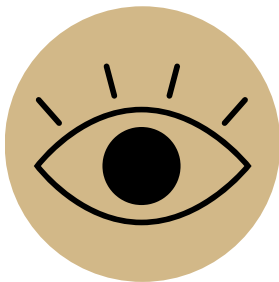
### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle.

Le raisin est simplement égrappé et encuvé entier.

Fermentation à 25°C en cuve inox sous marc.

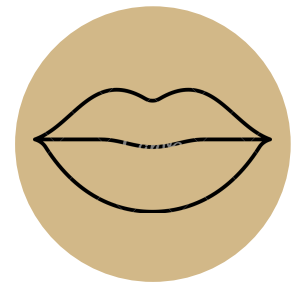
Passage en barrique de 6 à 12 mois.



La couleur est rouge rubis avec des reflets violets.



Au nez, les fruits rouges comme la cerise, une note de tabac et de caramel.



En bouche, le vin est très équilibré avec des tanins soyeux et charpentés.

### DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Equilibre	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

### POTENTIEL

Optimum de garde 5 ans.

Servir à une température de 16°C.

