

CÔTES DE PROVENCE

ROUGE 2025

A O C C Ô T E S D E P R O V E N C E

L'APPELATION

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20000 hectares. Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence: l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

LA VINIFICATION

Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée, suivie d'une macération de 3 semaines à basse température (22–25°C) afin de préserver un fruit intense et une extraction maîtrisée. La fermentation malolactique est effectuée en foudres, où se poursuit un élevage de 2 mois, avant un retour en cuve inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est **soutenue, profonde et brillante**, aux reflets **cerise**. Le nez révèle un fruit noir mûr et expressif, dominé par des arômes de **mûre, cassis et cerise noire**, accompagnés de notes légèrement **épicées (poivre)** et subtilement toastées. La bouche est ample et structurée, avec des tanins présents mais bien fondus. L'ensemble est équilibré et conserve une belle fraîcheur jusqu'en finale.

CÉPAGES

Syrah, Grenache et Cinsault.



Château
HENRI
BONNAUD