

# CÔTES DE PROVENCE

## ROUGE 2025

AOC CÔTES DE PROVENCE

### L'APPELLATION

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