

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

LA RÉSERVE

ROUGE BIO 2022
AOP CÔTES DE PROVENCE

Véritable signature de notre domaine, le Rouge Réserve reflète la richesse de notre terroir.

DÉGUSTATION :

- **Robe profonde**, très colorée, aux reflets rubis.
- **Nez expressif**, dévoilant des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs, accompagnés d'arômes de bâton de réglisse.
- **Bouche offrant une belle amplitude**, avec des tanins fermes et une texture fluide en finale. Il se distingue par une intensité aromatique avec des notes fruitées de framboises et cerises, de cacao et d'épices. La finale est marquée par une agréable fraîcheur, évoluant vers des nuances poivrées délicates et de subtils parfums de pinède.

METS & VINS :

- Magret de canard glacé au miel
- Côte de boeuf maturée
- Légumes provençaux farcis
- Risotto aux crevettes et chorizo
- Crumble aux fruits rouges

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Nos cépages méticuleusement sélectionnés s'épanouissent dans un sol argilo schisteux riche en minéraux. Les vendanges sont effectuées la nuit, à maturité optimale. Un pressurage direct pneumatique permet d'extraire la quintessence aromatique de chaque cépages. Il est suivi d'un débourbage à froid avec sélection des jus. Un levurage adapté des moûts permet une fermentation alcoolique optimisée à une température contrôlée en cuves inox.

TERROIR :

- Domaine en bordure maritime
- Situé face aux Iles d'Or
- Microclimat tempéré, maritime ensoleillé
- Sol schisteux, argilo-siliceux
- 43 hectares de vignes en production
- 30 ans d'âge moyen des vignes

« UNE EXPRESSION REMARQUABLE
DE LA PROVENCE ET DE SON TERROIR. »



Millésime
2022

90%
Syrah

10%
Mourvèdre



SOUPLE . FRAIS . SAVOUREUX

4/6 ANS
DE GARDE

14.0%
VOL

ENTRE 16°C
ET 18°C