



CHÂTEAU
FAVORI
PROVENCE



AOP Coteaux Varois en Provence

CONVERSION BIO



Viticulture :

Le domaine est conduit en agriculture biologique, label Eco Cert prévu en 2022. Certifié Haut Valeur Environnementale

Vinification :

Vendange de nuit pour garder la fraîcheur

Pressurage direct, fermentation 16° pour une meilleure expression aromatique.

Sulfites : **74mg/L** (la limite pour les vins bio est de 150 Mg/L)

Degrés d'alcool : 13% Vol

Assemblage :

Selection des meilleures parcelles par l'équipe et notre œnologue **Gilles Baude**
70% Grenache - 15% Syrah - 15% Rolle

Dégustation

Robe : Rose pâle avec une **belle luminosité**, les reflets sont d'un rose soutenu et brillant. **Larmes fines** qui s'écoulent lentement ceci révèle à l'œil d'un côté charnu et une **certaine densité**.

Nez : Le premier nez, expressif et distingué par des **arômes floraux et de fruits rouges**.

Au deuxième nez, après oxygénation se révèle plus nettement **la fraise, framboise et la cerise**, ainsi que des notes de **fleurs blanches** printanières.

Bouche : une attaque **franche et fraîche**, un rosé gourmand et épicé sur des tonalités **finement poivrées**. Un rosé d'une belle structure, équilibré, la fin de bouche est longue légèrement **saline avec de belles caudalies**.

Accord mets et vins :

- Apéritifs, crudités et fruits de mer
- **Loup de mer** avec des légumes d'été accompagné de fenouil et d'olives.

Température de service

A servir entre **8 et 10°**

75 cl

150 cl

300 cl

www.chateau-favori.fr

Chemin de favori,
83149, Bras

 @vignoblechateaufavori



Château Favori