



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](http://www.chateau-favori.fr)

Chemin de favori,  
83149, Bras

 @vignoblechateaufavori



Château Favori