

CHÂTEAU DEFLEUR ROUGE



CHÂTEAU DEFLEUR ROUGE

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM

CÉPAGES
CARIGNAN ET SYRAH

SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VINIFICATION

Récolte manuelle de la vendange. Eraflage, foulage, macération pré fermentaire à froid de 5 jours afin d'obtenir les tanins les plus fins. Fermentation alcoolique à 22°C. Elevage en barriques pendant 3 mois.

VARIETAL
CARIGNAN AND SYRAH

SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

VINIFICATION

Harvest of the grapes by hand picking. Destemming, crushing, cold maceration before the fermentation during 5 days to get the thinnest tannins. Alcoholic fermentation at 22°C. Ageing in barrels for 3 months.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

rubis profond



NEZ

Arôme de poivre mélangé à du chêne subtil



BOUCHE

Souple et doux au palais avec des notes agréables de prune et de cerises mûres. Palais persistant avec une bonne intégration de tannin et de légère acidité.



CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 16°C et 18°C



ACCORDS METS ET VINS

Côte de bœuf, fromages



TASTING NOTES

COLOUR

Deep ruby red.

NOSE

Fruity bouquet

MOUTH

Harmonious, rounded and leisurely on the palate, with noticeable tannins

RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

Between 16°C to 18°C.

FOOD AND WINE PAIRING

Prime rib, cheese.



CHÂTEAU DEFLEUR
ROSÉ



CHÂTEAU DEFLEUR
BLANC