



## Château Favori

### Coteaux Varois en Provence

#### Cépages

70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Rolle.

#### Type de vin

Rosé pâle biologique avec élevage sur lies.

#### Description

Notre assemblage Château Favori appartient à l'AOP Coteaux Varois en Provence et a été élaboré par le prestigieux œnologue Gilles Baude. Son design unique et ses qualités aromatiques font de ce vin l'emblème du domaine. Notre vin s'est très rapidement imposé sur le marché, adopté par des restaurants étoilés Michelin et se hissant dans le top 1 % de Vivino dès sa première année.

#### Élaboration

Pressurage immédiat après la vendange, suivi d'une fermentation à 16 °C, permettant d'obtenir une expression aromatique élégante. Rosé biologique certifié HVE, utilisant la moitié de la dose de sulfites autorisée pour les vins biologiques : 74 mg/l (le seuil autorisé étant de 150 mg/l).

#### Note de dégustation

Couleur : Rose pâle, aux nuances de marbre rosé.

Nez : Élégant et expressif, avec des arômes de fleurs blanches, de pamplemousse et de guimauve.

Bouche : Charnue tout en restant élégante et fraîche, avec des notes persistantes d'abricot.