

ROUGE - 2021

CHÂTEAU FONT DU BROc

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

45% Cab. Sauvignon, 35% Syrah, 20% Mourvèdre



ÉLEVAGE - 18 MOIS



TERROIR

Argilo-Calcaire



GARDE

10-15 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en septembre. Sélection des grappes sur la parcelle. Égrappage mécanique, puis tri manuel au grain, sur table de tri.

Foulage et macération en cuve de 15 à 25 jours.

ROBE



Rouge profond, reflets cuivrés

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez expressif aux notes épicées de poivre blanc, relevé par des arômes de cassis.

La bouche, veloutée et ample, dévoile une belle matière soutenue par une fraîcheur équilibrée.

On y retrouve des saveurs de fruits noirs mûrs et de figues rôties, prolongées par une finale persistante aux nuances d'épices douces.

TEMP. DE SERVICE

16° C à 18° C



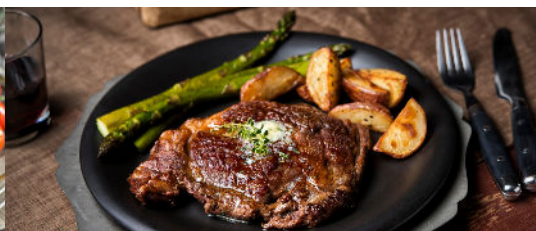
CENTILISATION(S)

50cl, 75cl, 150cl

TAV

14,5% vol

 Tourte provençale de sanglier, Entrecôte de bœuf Angus, Tarte aux figues



CHÂTEAU FONT DU BROc
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs sur Argens

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE

Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com