

**CHÂTEAU DE CHAUSSE**  
**« DIAMANT » BLANC 2016**  
**AOP CÔTES DE PROVENCE**

Le terroir de schistes en feuillets, caractéristique du Golfe de Saint Tropez, influe de manière remarquable sur la typicité des vins du Château de Chausse

**CHÂTEAU  
DE  
CHAUSSE**

**SITUATION**

Bordure maritime, La Croix Valmer,  
Presqu'île de Saint-Tropez, Var, France

**TERROIR**

Sols argilo-schisteux

**À LA VIGNE**

Vignoble conduit en Agriculture Raisonnée  
Vendanges manuelles

**VINIFICATION**

Tri manuel des raisins sur table. Pressurage direct.  
Après débourbage, mise en demi-muids de chêne français pour  
fermentation et élevage sur lies jusqu'à mise en bouteilles  
(9 mois)

**CÉPAGES**

Rolle 100%

**DEGRÉ**

14,5 % vol.

**DÉGUSTATION**

La fermentation en barriques confère à ce vin  
des arômes de vanille douce et de brioche finement dorée.  
Boisé très délicat qui finit par un soupçon de noix de coco.  
C'est un vin qui a un excellent potentiel de garde  
(plus de 5 ans et probablement 10 ans) et qui évoluera  
vers des arômes d'amandes grillées et de pâte de coing.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteilles 75cl.

Cartons de 6 bouteilles à plat

