



**COTES DE PROVENCE AOP ROUGE 2015 AB  
CHATEAU DES SARRINS**

## L'HISTOIRE ...

Le Château des Sarrins est situé sur la commune de Saint-Antonin-du-Var. Le vignoble est typiquement provençal et est caractérisé par la diversité de ses cépages (Rolle, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Cabernet-Sauvignon et Cinsault). Le sol est composé de graves calcaires avec des zones argileuses. Le vignoble s'étend sur 22 hectares, sur des coteaux à 250m d'altitude.

Le Château des Sarrins doit son nom à la déformation du nom « Sarrasin » qui autrefois occupés le Massif des Maures. Il appartient à Bruno Paillard, plus connu pour ses très grandes cuvées de Champagne.

## LE VIN ...

**Région** : Provence

**Appellation** : Côtes de Provence

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2015

**Cépage(s)** : Syrah, Grenache, Mourvèdre de vieilles vignes, Cabernet sauvignon, Carignan

**Degré** : 13,5%

**Contenant** : 75 cl

**Vin AB**



### LA DÉGUSTATION :

**Œil** : robe couleur rubis foncé

**Nez** : bouquet puissant et intense entre épices et fruits noirs (mures, cassis, myrtilles) et aux touches de chocolat noir, des notes de sous-bois viennent s'y mélanger

**Bouche** : tanins fondus, attaque fraîche plutôt dominé par le côté épicé et boisé, arômes de fruits noirs présents, belle intensité

### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 15°C et 18°C (à ouvrir bien avant le service).

À consommer dès maintenant jusqu'en 2023.

À déguster avec des plats en sauce.

Ce Côtes de Provence rouge 2015 du château des Sarrins est superbement élégant. Il a été élevé en barriques entre 17 et 24 mois. Cela lui apporte donc un côté fumé, de sous-bois, et il exprime une belle complexité qui révèle les arômes de fruits noirs.