



Rouge
Red

CHÂTEAU DES FERRAGES

Esquirol

SAINTE VICTOIRE
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

ASSEMBLAGE

Syrah, Grenache.

BLEND

Syrah, Grenache.

TERROIR

Sol argilo-sableux très caillouteux en surface et argilo calcaire en profondeur. Parcelles situées sur la commune de Pourcieux au pied du Mont Aurélien sur le lieu-dit Esquirol. Climat méditerranéen.

TERROIR

Very stony sandy-clay soil on the surface and clay-limestone deep down. Parcels located in the village of Pourcieux at the foot of Mount Aurélien in a local area known as Esquirol. Mediterranean climate.

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et réalisées au matin afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur. Les raisins sont entièrement égrappés puis encuvés. Après une longue macération en cuve béton de 4 à 6 semaines, le vin est élevé en fûts pendant 12 mois.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvesting is carried out by hand and takes place in the morning to preserve freshness and aromas. The grapes are entirely destemmed and then put into vats. After ageing in concrete tank for 4-6 weeks, the wine is aged in barrel for 12 months.

DÉGUSTATION

Robe : couleur rubis, à la fois profonde et soutenue.

Nez : intense de fruits rouges et noirs (framboise, cassis), accompagné de notes épicées, mentholées et de chocolat.

Bouche : vin puissant et équilibré, rondeur et tanins soyeux.

Finale fraîche sur des notes de fruit mûr.

Harmonie : gibiers (sangliers, lièvres et chevreuils), viandes rouges et fromages à pâtes cuites.

À déguster chambré.

Température de dégustation : 18 °C.

TASTING NOTES

Colour: strong, deep ruby hue.

Nose: intense with red and black fruits (raspberry, blackcurrant), accompanied by notes of spice, menthol and chocolate.

Palate: a powerful and well-balanced wine with a round character and silky tannins. Fresh finish with ripe fruit notes.

Food pairing: game (wild boar, hare and venison), red meat and medium-hard cheeses.

Best enjoyed at room temperature.

Serving temperature: 18°C.

