



# CHÂTEAU YSSOLE

Le Château Yssole est un domaine viticole de 18 hectares situé au cœur du Var, en Provence, dans le sud de la France. Bordées d'oliviers et bénéficiant de l'influence des montagnes et de la Méditerranée, les vignes sont plantées sur de très beaux sols argilo-calcaires. Nos cuvées Signore et Chabaud sont travaillées de manière parcellaire, à l'image de leur terroir. Château Yssole, des vins de Provence vinifiés à la bourguignonne par Paul Aegerter.

## CHABAUD AOC Côtes de Provence



**Assemblage** : 50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah

**Vinification** : L'assemblage est basé sur le Grenache et le Cinsault auquel s'adjoint la Syrah qui joue son rôle de complexité aromatique. La récolte se fait en caissettes essentiellement de nuit quand la fraîcheur est présente afin de privilégier le potentiel aromatique et éviter l'oxydation. Les jus sont débourbés à froid pendant 48 heures. La vinification se poursuit intégralement en cuve inox thermorégulées.

**Notes de dégustation** : Robe pâle avec des reflets étincelants. Son nez subtil dévoile des notes de pêches blanches et de gariguettes avec des nuances florales. La bouche est agréable avec une belle minéralité.

**Accords mets & vins** : Ce vin s'appréciera de l'apéritif à la fin du repas avec de l'anchoïade, de la tapenade, de la charcuterie, des petits farcis, des poissons grillés tel que les dorades, rougets, lous, des brochettes de boeuf et d'agneau aux herbes de Provence.

Servir entre 10° et 12°C.