



CHÂTEAU YSSOLE

# CHABAUD

AOP CÔTES DE PROVENCE



## TYPICITÉ

acidité ★★★★★

sucrosité ★★★★★

texture ★★☆☆☆

## SIGNATURE

fraîs |  
gourmand |  
fruité |

## CÉPAGES

50% Grenache, 30% Cinsault,  
20% Syrah

## SERVICE

Servir frais, 10-12°.  
Jeune et jusqu'à 3 ans.



## ARÔMES



## VINIFICATION

Récolte de nuit, lorsque la fraîcheur est optimale, afin de préserver le potentiel aromatique. Les raisins sont égrappés, pressés, puis placés en cuves inox thermorégulées pour une fermentation à 18°C. Un soutirage est ensuite effectué. Pas de fermentation malolactique.

## METS & VINS

S'apprécie de l'apéritif au dessert : avec de l'anchoïade, de la tapenade, de la charcuterie, des petits farcis, des poissons grillés tel que les dorades, rougets, loups, des brochettes de boeuf et d'agneau aux herbes de Provence.



**CHÂTEAU YSSOLE**

Route du Luc, 83340 Cabasse  
contact@chateauyssole.fr  
www.chateauyssole.fr