



# CHÂTEAU DE SELLE

## ROUGE 2020

AOC CÔTES DE PROVENCE

### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est de nouveau marqué par des températures annuelles particulièrement douces et une pluviométrie moyenne de 800 mm, concentrée principalement d'octobre à mars. Après un hiver d'une grande clémence, le débourrement est observé la première quinzaine du mois de mars. Fin mai, les conditions météorologiques tempérées assurent une période de floraison optimale. La sortie des grappes est parfaitement homogène sur l'ensemble des vignobles. Juin jouit de longues journées chaudes.

Les bonnes conditions sanitaires nous incitent à stopper nos traitements naturels, ainsi que le travail du sol pour éviter tout stress au végétal. La vigne poursuit son cycle de vie, accompagnée de chaleurs estivales.

Pour garantir un maximum d'équilibre et de fraîcheur sur le millésime, les premiers coups de sérateurs interviennent le mercredi 12 août.

« Du fruit en abondance,  
un soyeux et une fraîcheur ultimes »

### DÉGUSTATION

La robe est rouge grenat particulièrement soutenue.

Le nez est gourmand sur la myrtille et les fruits noirs avant de s'entrouvrir sur le cuir puis le cacao. Une légère pointe de fumé mais surtout de la fraîcheur portée par une trame minérale.

La bouche confirme cette fraîcheur éclatante avec des arômes de violette légèrement épicée. Le temps assouplira les tannins et favorisera la pleine expression aromatique de cette cuvée.



### TERROIR

Perdu dans un océan de pinède et de forêt, le domaine s'ouvre sur le paysage et les vignes et compte 84 hectares plantés sur des sols de gypse et d'argile rouge, de grès, de graviers et de pierres.

### CÉPAGES

55% SYRAH  
45% CABERNET SAUVIGNON