



*Château  
La Mouitte*

### *Qualité*

AOP Côtes de Provence 2013 Rouge

### *De la coupe aux lèvres*

L'expression du Grenache majoritaire sur un grand Terroir.

### *Terroir*

L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange de gneiss et d'arènes granitiques. Les coteaux en pente douce sont face à la mer

### *Commentaires de Dégustation*

Robe rouge cerise noire. Nez de fruits noirs compotés avec des notes de fruits à noyaux, d'épices, de chocolat noir. La bouche est suave, généreuse sur le grenache avec cette douce aspérité qui génère de la profondeur.

### *Trophées – Médaille*

**Millésime 2013** : Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminales 2015



### *Singularité*

Ce Château fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III, Émile Ollivier marié à la seconde fille de Franz Liszt. Le vignoble s'inscrit dans cette proximité du château avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. En écho la magie de ce lieu, les deux vins, rosé et rouge, offrent un festival de notes olfactives et de saveurs.

### *Cépages*

Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Carignan 5%, Syrah 10%.

### *Elaboration - Vinification*

Macération de quatre semaines avec une extraction douce et un élevage de 18 mois.

### *Service - Accord Mets et Vins*

Service entre 15° à 17° sur : pigeon à la provençale, souris d'agneau aux herbes de la garrigue, lapin à la sarriette, moelleux au chocolat coulis mangue et passion ...