



Rouge
Red

CHÂTEAU DES FERRAGES

Mon plaisir

SAINTE VICTOIRE
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



ASSEMBLAGE

Grenache et Syrah.

TERROIR

Sol argilo calcaire plus ou moins sableux.
Sol drainant peu profond.
Parcelles situées sur les communes
de Pourcieux et Pourrières aux pieds
des Monts Aurélien et Sainte-Victoire.
Climat méditerranéen.

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques
et réalisées de nuit afin de préserver
tous les arômes et la fraîcheur.
Les raisins sont encuvés en cuves inox.
Après une longue macération, le vin
est élevé en cuves pendant plusieurs mois.

DÉGUSTATION

Robe : rouge intense aux reflets violets.

Nez : parfums de fruits rouges,
sur notes de mûres, cassis et cerises.

Bouche : riche, subtile et élégante.
Ce vin reste souple et facile à boire.

Harmonie : s'accorde parfaitement
avec l'agneau, les gibiers et les viandes
en sauce.

Température de dégustation : 17°C.

BLEND

Grenache and Syrah.

TERROIR

Clay-limestone soils with varying amounts
of sand. Shallow, well-draining soil.
Parcels located in the villages of Pourcieux
and Pourrières at the feet of Mount Aurélien
and Mount Sainte-Victoire.
Mediterranean climate.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine
at night to preserve freshness and aromas.
The grapes then go into stainless steel vats.
After a long maceration, the wine
is aged in vats for several months.

TASTING NOTES

Colour : intense red with purple tints.

Nose : fragrances of red fruit with notes
of blackberries, blackcurrants and cherries.

Palate : riche, subtile and elegant.
This wine remains supple and easy-to-drink.

Food pairing : pairs perfectly with lamb,
game and meat in a sauce or stew.

Serving temperature : 17°C.