

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

La Réserve



Millésime
2023

60%
Grenache

40%
Cinsault

Gamme : LA RESERVE

Couleur : Vin rosé

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Récolté à maturité optimale, avec une vendange de nuit pour préserver la fraîcheur. Utilisation d'un pressurage direct et d'une pression douce dans un pressoir pneumatique pour extraire la quintessence aromatique. Sélection rigoureuse du moût et clarification à froid. Introduction de levures au moût, suivie d'une fermentation alcoolique contrôlée en température dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation :

👁️ Robe brillante et lumineuse, couleur rose clair avec des reflets saumonés.

👃 Nez intense et fruité, avec des notes de pêche, de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits rouges.

👄 Bouche ample et salivante avec des saveurs évoquant les bonbons, l'ananas et le litchi. La finale est soyeuse, rehaussée d'une touche de minéralité offrant de la fraîcheur. **Un Rosé qui invite à la dégustation et qui suggère convivialité et découverte.**

Accords Mets & Vins : Un vin festif adapté tant pour les apéritifs que pour une cuisine estivale. Il se marie parfaitement avec la Bouillabaisse ou un poisson grillé. Sa fraîcheur complète les plats thaïlandais et épicés, et il peut même accompagner des desserts, tels qu'un sabayon aux fruits rouges.

Potentiel de garde : 2 ans

Degrés d'alcool : 13.5%

Température de service : entre 10°C et 12°C

La Réserve

FRAIS . GOURMAND . EXOTIQUE

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux Iles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

La Réserve



Millésime
2023

70%
Rolle

30%
Ugni-Blanc

La Réserve

DÉLICAT . COMPLEXE . EXOTIQUE

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux Iles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



Gamme : LA RESERVE

Couleur : Vin blanc

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Récoltés à maturité optimale avec une vendange de nuit pour préserver la fraîcheur, les raisins subissent une macération pelliculaire pour extraire leur essence aromatique. Une clarification à froid suit, avec l'introduction de levures dans le moût et une fermentation à température contrôlée. Le vin connaît un élevage partiel en cuves ovoïdes.

Dégustation :

👁️ Robe d'une brillance exceptionnelle, d'un jaune pâle aux reflets émeraude.

👃 Nez s'exprimant avec une élégance raffinée, dévoilant des notes florales cristallines et ensoleillées, ainsi qu'une palette fruitée comprenant des nuances de poire, de fruits exotiques et d'abricot.

👄 Bouche avec une attaque vive révélant une matière généreuse, tendre et gourmande. La texture onctueuse évolue avec subtilité vers une sensation croquante et fraîche, offrant un éventail aromatique riche en fruits frais à chair blanche, nectarine, ananas et agrumes. La finale est suave et persistante, aux nuances miellées et de fleurs blanches. **Un grand blanc de Provence, alliant délicatesse, richesse et fraîcheur.**

Accords Mets & Vins : Compagnon idéal pour vos apéritifs, se marie à merveille avec du poisson, des fruits de mer ou un risotto infusé de crème d'oursin ; et accompagne parfaitement un fromage de chèvre frais servi avec une compotée de poires infusée au poivre de Timut.

Potentiel de garde : 2 ans

Degrés d'alcool : 13.5%

Température de service : entre 10°C et 12°C



CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

La Réserve



Millésime
2022

90%
Syrah

10%
Mourvèdre

La Réserve

SOUPLE . FRAIS . SAVOUREUX

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux Iles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



Gamme : LA RESERVE

Couleur : Vin rouge

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Les raisins sont récoltés à maturité optimale, avec une préférence pour une vendange de nuit. Le processus comprend une macération et une fermentation d'une durée de 2 à 3 semaines, suivies d'une vinification en cuves inox et d'un bref passage en fûts de chêne.

Dégustation :

👁️ Robe profonde, d'une couleur rubis éclatante.

👃 Nez, expressif et fruité, dévoilant des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs ainsi que de cerise, accompagnés de subtils parfums de pinède.

👄 Bouche offrant une texture croquante et se distinguant par une intensité aromatique avec des notes de fruits, de framboises et d'épices. La finale est marquée par une agréable fraîcheur, évoluant vers des nuances poivrées délicates. **Une superbe représentation de la Provence et de notre terroir.**

Accords Mets & Vins : La Réserve est un vin délicieux, adapté à toutes les saisons. Il s'harmonise parfaitement avec des plats tels qu'un magret de canard glacé au miel et aux épices, une côte de bœuf maturée, des légumes provençaux farcis, un risotto aux crevettes et chorizo, du fromage affiné, et il reste un compagnon idéal jusqu'au dessert avec un crumble aux fruits rouges.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Degrés d'alcool : 14%

Température de service : 18°C



CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

Cuvée Isaure



Millésime
2023

85%
Grenache

15%
Cinsault

Isaure

COMPLEXE . EQUILBRÉ . ELÉGANT

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux Iles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



Gamme : GENERATION

Couleur : Vin rosé

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Nos vignes sont méticuleusement sélectionnées par parcelle, s'épanouissant dans un sol de schiste riche en minéraux. Les vendanges sont effectuées la nuit, à maturité optimale. Pressurage direct avec une presse pneumatique légère pour extraire la quintessence aromatique. Débourageage à froid et sélection des jus de presse. Ajout de levures au moût. Fermentation alcoolique à des températures contrôlées en cuves inox.

Dégustation :

👁️ Robe rose pâle, brillante avec des reflets dorés.

👃 Nez au caractère parfumé et complexe, mettant en avant des notes florales subtiles, des touches de brioche, et des arômes séduisants de fruit de la passion, de pêche, d'abricot et de nectarine.

👄 Bouche ample et équilibrée, offrant des saveurs de fruits bien mûrs et juteux avec une agréable sensation zestée. Finale caressante et persistante, mettant en valeur la grande élégance du vin. **Un rosé exceptionnellement raffiné.**

Accords Mets & Vins : Un vin gourmet qui se marie exceptionnellement bien avec une cuisine raffinée et festive. Idéal pour les apéritifs avec des amuse-bouche raffinés ou servi pour accompagner une volaille rôtie, un carpaccio de Saint-Jacques et des pommes Granny Smith. Il accompagne parfaitement un ceviche de daurade. Faites-vous plaisir jusqu'à la fin du menu avec une brioche façon pain perdu et sa boule de glace à la vanille.

Potentiel de garde : 2 ans

Degrés d'alcool : 13.5%

Température de service : entre 10°C et 12°C



CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

Cuvée Louise



Millésime
2022

100%
Rolle

Louise

EXPRESSIF . ONCTUEUX . ÉLÉANT

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux lles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



Gamme : GENERATION

Couleur : Vin blanc

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Terres de schiste. Récolte à maturité optimale. Vendanges de nuit. Vinification en cuves inox termorégulées, élevage de 6 mois en barriques (chauffe blonde). Batonnage régulier au début de l'élevage.

Dégustation :

👁️ Robe limpide et brillante aux reflets or.



Nez frais et complexe exaltant un parfum fruité, d'ananas rôti, coco et vanillé réhaussé par des notes de fruits exotiques.



Bouche riche, onctueuse et d'une étonnante fraîcheur provenant de ses arômes agrumes et fruits exotiques. La finale est caressante et gourmande avec des arômes de mangue et de fruits de la passion. De subtiles notes florales apportent beaucoup d'élégance. **Un vin d'une grande personnalité.**

Accords Mets & Vins : Parfait avec des crustacés, un poisson grillé aux herbes et aux épices, idéal aussi avec un tajine aux fruits secs, ou encore des fromages. Un enchantement jusqu'au dessert avec une tarte fine aux figues et miel ou l'incontournable brioche façon pain perdu.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Degrés d'alcool : 14%

Température de service : entre 10°C et 12°C



CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

Cuvée Hermann Sabran



Millésime
2021

90%
Syrah

10%
Mourvèdre

Hermann Sabran

RICHE . PUISSANT . ELÉGANT

Informations sur le Château de Brégançon

Création en 1816. Cru Classé depuis 1955. Domaine en bordure maritime, situé face aux Iles d'Or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé. Sol schisteux, argilo-siliceux. 43 hectares de vignes en production. 30 ans d'âge moyen. Taille en Cordon de Royat. Densité : 4000 pieds/hectares.



Gamme : GENERATION

Couleur : Vin rouge

Appellation : Côtes de Provence

Vinification & élevages : Parcelle de Syrah de 40 ans d'âge avec un faible rendement (30hl/ha), exposée plein sud. Parcelle de Mourvèdre exposée est-ouest, sur un sol sableux. Maturité poussée jusqu'au flétrissement de 20% des raisins offrant des arômes de fruits confitures. Vinification intégrale en barriques. Pige manuelle 2 fois par jour. Élevage de 18 mois dans les mêmes fûts (barriques à chauffe blonde).

Dégustation :

👁️ Robe profonde et lumineuse couleur rubis.

👃 Nez complexe et intense. L'élevage en barriques révèlent des notes de garrigue accompagnant celles de réglisse, de fruits rouges. Des notes florales apportent beaucoup d'élégance.

👄 Bouche ronde, bien équilibrée et soyeuse. Le terroir provençal s'exprime en offrant une belle fraîcheur. Un vin ample aux tanins fins. Une finale longue et persistante sur un bouquet aromatique : fruité, riche et complexe. **Résultat d'un savoir-faire...**

Accords Mets & Vins : Un grand vin de dégustation, à savourer dans moment d'intimité et de partage. Idéal avec une viande braisée, petits légumes, ou encore avec un fromage puissant ou un dessert chocolaté, éclats noisettes caramélisées.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Degrés d'alcool : 15%

Température de service : 18°C

