



# Cuvée

*Charlotte*

Vin de bonne compagnie, vin familial, la Cuvée Charlotte est une sélection de jus de goutte après macération. Fruitée, éclatante et explosive, elle a la délicatesse de plaire au plus grand nombre.

## LA CUVÉE ROUGE

**CÉPAGES**  
Syrah  
Grenache

**VINIFICATION**  
Macération pré-fermentaire à froid de quelques jours, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuve inox avec remontage et pigeage quotidien. élevage pendant 12 mois en foudre.

## L'ESPRIT DÉGUSTATION

**ROBE**  
Rouge cerise avec des reflets violacés

**NEZ**  
Très joli nez de sous bois  
avec des notes de fruits rouges

**BOUCHE**  
Souple et fruitée  
avec une belle persistance en bouche.

**ACCORD**  
Pour accompagner  
vos viandes blanches ou grillades



CÔTES DE PROVENCE AOC BIO

T° 14-15°C



— — — — —  
LA MADRAGUE

VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE



## LE VIGNOBLE

Les vignes de la Madrague ont la particularité de plonger directement sur la célèbre plage de Gigaro, dans la baie de Saint-Tropez. Les cuvées de la Madrague, originales et élégantes, sont associées au plaisir des moments en famille et entre amis.

Les cuvées Claire, Charlotte, César, Charles et Gaspard ont pris le nom des filles et des petits-fils du propriétaire. Elles ont chacune des caractéristiques très particulières, et sont associées à des moments de dégustation et de partage différents.

Certaines cuvées de la Madrague sont travaillées en agriculture biologique. D'autres sont travaillées au cheval de trait et entièrement récoltées à la main ! Elles partagent toutes le goût du terroir et des vins bien faits, et sont le fruit de la patience et de la délicatesse d'hommes passionnés depuis toujours par leur métier.

---

LA MADRAGUE • Route de Gigaro, 83420 LA CROIX-VALMER

04 94 49 04 54 • [www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com) •  

---