



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 BLANC

CÉPAGES
Rolle
Ugni Blanc

VINIFICATION
Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'un pressurage en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique traditionnelle en cuve inox thermo-régulée. Élevage sur lies fines.

L'ESPRIT DÉGUSTATION

ROBE
Jaune pâle avec des reflets gris

NEZ
Très fin avec des senteurs vanillées boisées, de fleurs blanches et de fruits exotiques

BOUCHE
Attaque franche.
Bouche ample et soyeuse où l'on retrouve des arômes de fruits exotiques et d'agrumes.
Très persistant en bouche.

ACCORD
À l'apéritif ou pour accompagner vos poissons ou crustacés



CÔTES DE PROVENCE AOC BIO

T° 8-10°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 •  
