

# *Château de Cancerilles*

*Par Cyril GARCIA, vigneron.*





| 1 - Rosé Château de Cancerilles Bio 2022                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b><u>Origine</u></b>                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | France - Provence                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b><u>Appellation</u></b>                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | A.O.P. Côteaux Varois en Provence                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b><u>Producteur</u></b>                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   | <b><u>Type</u></b>                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                   | Rosé                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | <b><u>Elevage</u></b>                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | Baies provenant d'une parcelle au sol argilo/calcaire, vendangée au petit matin alors que les températures sont fraîches, ce qui permet de limiter l'oxydation et la coloration du jus. Après égrappage, les baies sont doucement pressées. |
|                                                                                   | <b><u>Cépage</u></b>                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | Grenache - Syrah - Cabernet sauvignon                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | <b><u>Robe</u></b>                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                   | rose franc                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b><u>Nez</u></b>                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>1er nez:</b> fruits rouges                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | <b>2ème nez :</b> fruits blancs, guimauve                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b>Bouche</b>                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | ronde et ample. Finale fraîche et saline.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b><u>Accord</u></b>                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | Cuisine méditerranéenne et asiatique, tartare de saumon, barbecues, charcuterie.                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | <b><u>Degré</u></b>                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | 13 % vol.                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b><u>Tarif</u></b>                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | 9,50 € (*)                                                                                                                                                                                                                                  |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

| 2 - Rosé terroir Bio 2023                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b><u>Origine</u></b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                     | France - Provence                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | <b><u>Appellation</u></b>                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | A.O.P. Côteaux Varois en Provence                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | <b><u>Producteur</u></b>                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                     | <b><u>Type</u></b>                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | Rosé                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | <b><u>Elevage</u></b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                     | Sol argilo calcaire. Vendangé très tôt le matin, pour garantir un raisin frais, ce qui permet de limiter l'oxydation, la coloration du jus et préserver le fruit. Le raisin est égrappé et pressé doucement afin d'extraire uniquement les meilleurs arômes. |
|                                                                                     | Stabulation à froid 8 jours, fermentation en cuve thermorégulée à 16°. Élevage sur lies fines pour accroître l'expression aromatique (gras, onctuosité et longueur).                                                                                         |
|                                                                                     | <b><u>Cépage</u></b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | Syrah - Grenache - Cabernet sauvignon                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                     | <b><u>Robe</u></b>                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | rose très léger                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | <b><u>Nez</u></b>                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | <b>1er nez:</b> expressif. Agrumes.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | <b>2ème nez:</b> pomelos.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | <b>Bouche</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                     | soyeuse et charnue. Belle longueur.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | <b><u>Accord</u></b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | Apéritif, tapas, coquilles St Jacques, poissons, viandes à la plancha, cuisine provençale...                                                                                                                                                                 |
|                                                                                     | <b><u>Degré</u></b>                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | 13 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | <b><u>Tarif</u></b>                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | 13 € (*)                                                                                                                                                                                                                                                     |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

| 3 - Rosé exception Bio 2022                                                       |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b><u>Origine</u></b>                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | France - Provence                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b><u>Appellation</u></b>                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | A.O.P. Côteaux Varois en Provence                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b><u>Producteur</u></b>                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | <b><u>Type</u></b>                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | Rosé                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | <b><u>Elevage</u></b>                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | Raisins récoltés à la fraîcheur de la nuit sur une parcelle sélectionnée, triés à la main à l'arrivée au chai et entonnés délicatement par gravité pour un pressurage pneumatique très doux, afin de préserver la finesse du fruit. |
|                                                                                   | Stabulation à froid 8 jours, fermentation en cuve thermorégulée à 16°. Élevage sur lies fines pour accroître l'expression aromatique (gras, onctuosité et longueur).                                                                |
|                                                                                   | <b><u>Cépage</u></b>                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | Grenache - Syrah - Cabernet sauvignon                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | <b><u>Robe</u></b>                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | Rose saumonné                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | <b><u>Nez</u></b>                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b>1er nez :</b> pomelos<br><b>2ème nez :</b> litchis, buis                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | <b><u>Bouche</u></b>                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | pleine et veloutée.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | <b><u>Accord</u></b>                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | poisson au beurre blanc, pavé de thon, un gigot d'agneau                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | <b><u>Degré</u></b>                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | 13 % vol.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b><u>Tarif</u></b>                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | 17,50 € (*)                                                                                                                                                                                                                         |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

| 4 - Blanc terroir Bio 2023                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b><u>Origine</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | France - Provence                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | <b><u>Appellation</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     | A.O.P. Côteaux Varois en Provence                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | <b><u>Producteur</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                     | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | <b><u>Type</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                     | Blanc                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | <b><u>Elevage</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     | Sol argilo calcaire. Vendange très tôt le matin, pour garantir un raisin frais, ce qui permet de limiter l'oxydation et la coloration du jus. Stabulation à froid 8 jours, fermentation en cuve thermorégulée entre 16 et 18°C. Élevage sur lies fines durant 15 jours pour accroître l'expression aromatique. |
|                                                                                     | <b><u>Cépage</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | Rolle - Ugni-blanc - Sémillon                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                     | <b><u>Robe</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                     | jaune pâle avec reflets verts                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                     | <b><u>Nez</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | <b>1er nez:</b> buis, poires au sirop<br><b>2ème nez:</b> fleurs blanches                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     | <b><u>Bouche</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | ample, suave, saline. Notes empyreumatiques.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                     | <b><u>Accord</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | Apéritif, tartare de poisson, fruits de mer, poisson grillé                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     | <b><u>Degré</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | 14 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     | <b><u>Tarif</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                     | 13 € (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 5 - Rouge "Le grand chêne" 2015



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Origine</u></b>     | France - Provence                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b><u>Appellation</u></b> | A.O.P. Coteaux Varois en Provence                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b><u>Producteur</u></b>  | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b><u>Type</u></b>        | Rouge                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b><u>Élevage</u></b>     | Sol argilo calcaire, raisins éraflés, foulés et entonnés en cuves par gravité. Fermentation levures indigènes, macération avec délestages, pressurage pneumatique, sélection des premiers jus (plus fins et plus aromatiques). Élevage de 12 mois en fûts de chêne français. |
| <b><u>Cépage</u></b>      | Grenache - Syrah - Cabernet Sauvignon                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b><u>Robe</u></b>        | grenat sombre                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b><u>Nez</u></b>         | <b>1er nez:</b> fruits rouges, notes boisées.<br><b>2ème nez:</b> épices.                                                                                                                                                                                                    |
| <b><u>Bouche</u></b>      | De la structure, réglisse en fin de bouche.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b><u>Accord</u></b>      | Pigeon, sauté d'agneau, fromages à pâte molle et à croûte fleurie.                                                                                                                                                                                                           |
| <b><u>Degré</u></b>       | 14 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b><u>Tarif</u></b>       | 15 € (*)                                                                                                                                                                                                                                                                     |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 6 - Rouge "L'Ambroisie du terroir" 2014



|                           |                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Origine</u></b>     | France - Provence                                                                                                                                                                            |
| <b><u>Appellation</u></b> | A.O.P. Côteaux Varois en Provence                                                                                                                                                            |
| <b><u>Producteur</u></b>  | Château de Cancerilles                                                                                                                                                                       |
| <b><u>Type</u></b>        | Rouge                                                                                                                                                                                        |
| <b><u>Élevage</u></b>     | Eraflage, foulage et entonnage par gravité pour une longue macération et fermentation levures indigènes entre 28° et 30°. Pressurage pneumatique, élevage en fûts de chêne français 30 mois. |
| <b><u>Cépage</u></b>      | Cabernet-sauvignon - Syrah - Grenache                                                                                                                                                        |
| <b><u>Robe</u></b>        | Rubis profond                                                                                                                                                                                |
| <b><u>Nez</u></b>         | <b>1er nez:</b> fruits rouges.<br><b>2ème nez:</b> cuir, réglisse.                                                                                                                           |
| <b><u>Bouche</u></b>      | tanins puissants et fondus.                                                                                                                                                                  |
| <b><u>Accord</u></b>      | Daube de sanglier, pièce de bœuf braisée, magret de canard aux fruits rouges, fromages corsés, chocolat.                                                                                     |
| <b><u>Degré</u></b>       | 13,5 %                                                                                                                                                                                       |
| <b><u>Tarif</u></b>       | 24 € (*)                                                                                                                                                                                     |

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation