

Dossier de Presse 2020

o chateaulacastille



Contacts Presse

Château La Castille . Route de la Farlède à la Crau . 04 94 00 80 50 . Contact Presse . Marc Fischer . 07 57 41 87 05 . m.fischer@domaine-castille.fr www.chateaulacastille.com



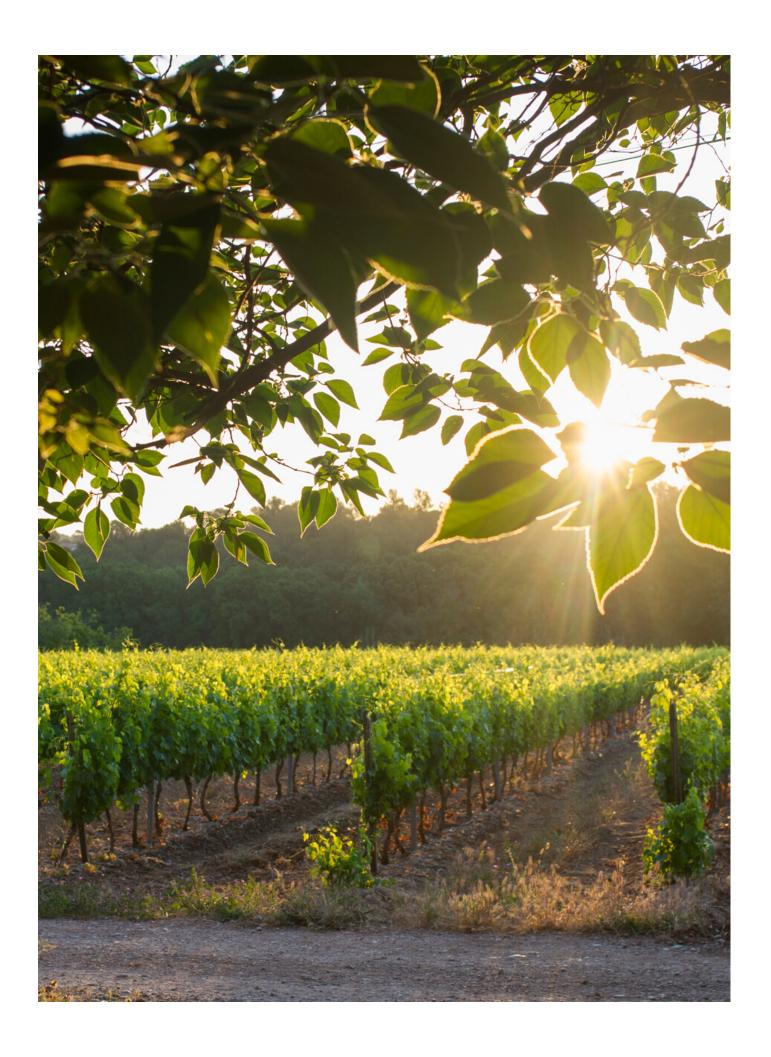
LA FAMILLE DE LA CASTILLE

Dieu, la vigne et les hommes depuis 1566...

66

Marc Fischer, Directeur du Château La Castille Jean-Pierre Delpiano, Chef de Culture Aude Lebessou-Faudon, Maître de chai et œnologue

Ce sont les Femmes et les Hommes des équipes du Château La Castille qui sont résolument les auteurs, compositeurs, interprètes des vins produits chaque année au cœur du Domaine. L'occasion est donc donnée ici de saluer la qualité de leur travail, leur implication, dans un esprit de "Famille de La Castille" toujours très présent aujourd'hui...



LE CHÂTEAU LA CASTILLE

Entre Ciel, terre et âme provençale.

Château La Castille possède une âme. Et même une âme très ancienne.

Sur ces terres de soleil et de vignes, les hommes célébraient déjà "le divin nectar" il y a plus de 500 ans. Année après année, siècle après siècle, ces vignerons inspirés ont donné vie à des vins de Provence frais et aromatiques...

Fabriqués avec quelque chose en plus, comme un supplément d'amour et de don de soi.

Si ce lieu accueille la vocation des futurs prêtres, et si ces jardins à la nature intacte servent d'espaces de méditation à tous ceux qui recherchent la paix, ce n'est pas par hasard.

Si les familles aiment s'y retrouver pour se ressourcer, c'est sans doute parce que "La Castille" est née pour cela. Pour la générosité et la simplicité.

Car ce domaine lumineux est bien plus qu'un domaine viticole. Ici, tout ce que l'on partage nous remplit de joie. Et c'est la Vie qui s'écrit sous le ciel de Provence chaque jour que Dieu fait.

LE CHÂTEAU LA CASTILLE

__

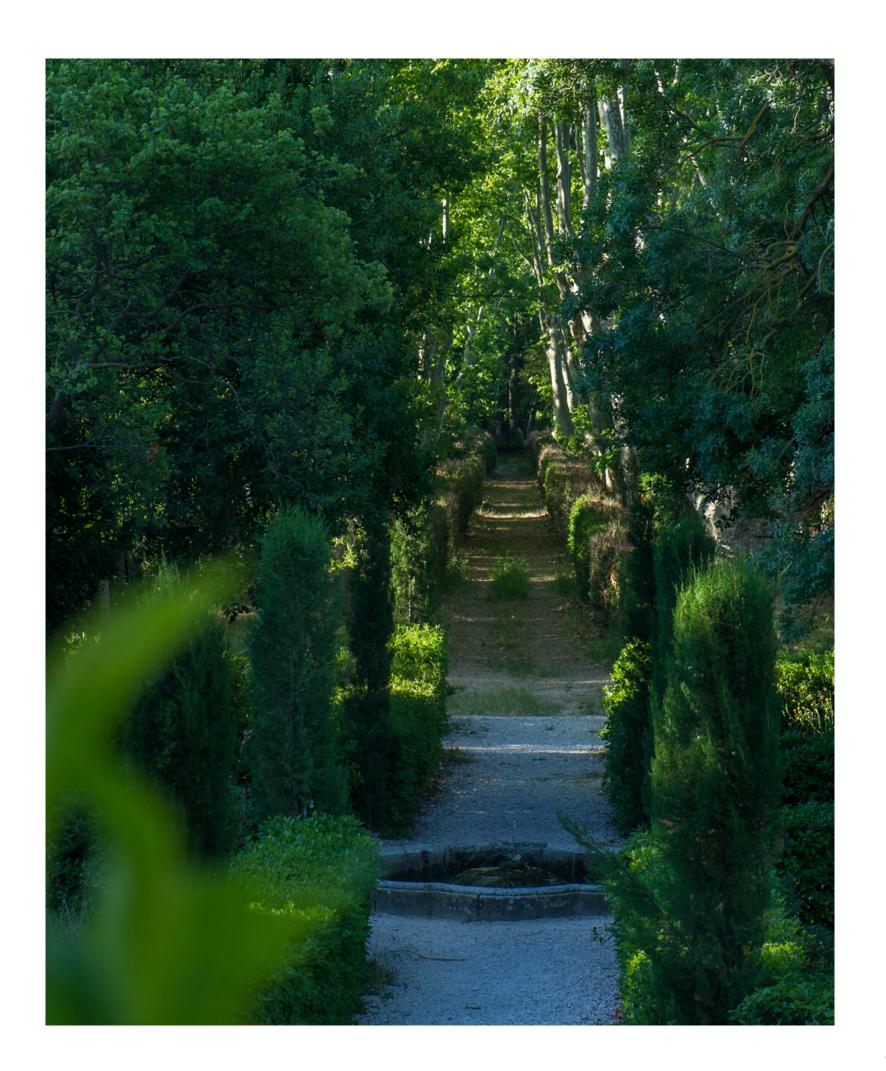
Un domaine ... une histoire ...

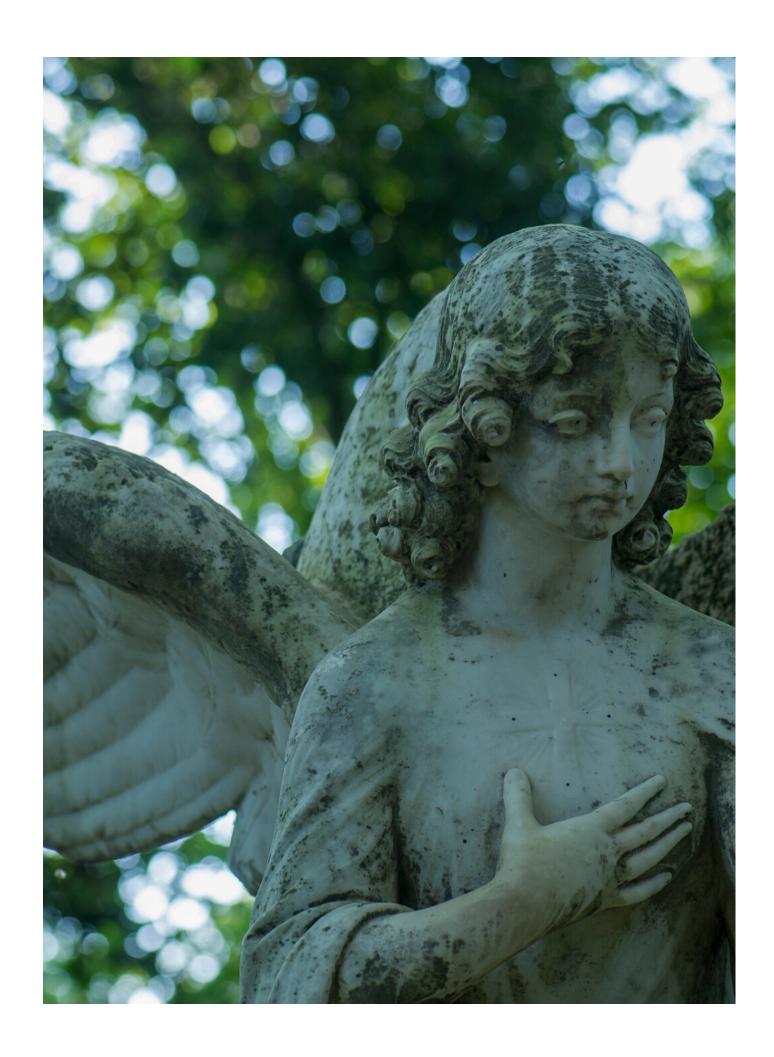
Idéalement situé entre Toulon et Hyères, au pied du pittoresque village perché de Solliès-Ville, le domaine du 'Château La Castille offre au visiteur un paysage merveilleusement provençal.

Il suffit d'enjamber le 'Gapeau' sur un ancien pont de pierre pour découvrir, au bout de l'allée de platanes centenaires, le Château du XVIIIe. siècle au cœur de son vignoble de 160 hectares.

C'est un lieu unique. Son exceptionnelle situation au confluent de deux cours d'eau en a fait un lieu consacré à l'agriculture dès l'Antiquité Romaine, mais il entre véritablement dans l'Histoire à la fin du Moyen-Âge, sous le règne du "bon Roi René", duc d'Anjou et comte de Proyence.

Le Domaine fait alors partie des vastes possessions de la famille Forbin, seigneurs de Solliès, bien connue en Provence. Ce sera en effet un membre éminent de cette famille, Palamède de Forbin qui sera l'artisan du rattachement de la Provence à la Couronne de France en 1481.





LE CHÂTEAU LA CASTILLE

Lieu de vie et de spiritualité.

4ème domaine viticole du Var, le Château La Castille est cultivé par les hommes depuis le Moyen-âge et connu sous ce nom depuis le 16ème siècle.

Au cœur du Domaine-Château La Castille, à l'esprit de village, cohabitent vignerons et jardiniers, séminaristes et religieuses, personnes en quête de spiritualité, familles en promenade, sportifs du dimanche... Et amateurs de vins de Provence.

Sur ces vastes plaines protégées par le massif des Maures et les forêts méditerranéennes, des vignes irriguées naturellement par les rivières Gapeau, Jonquière et Réal produisent des vins typiques de la région Provençale. Et même un Vin de Messe apprécié de tous...

Au cœur d'un espace naturel protégé par un ciel d'un bleu marial, la nature s'exprime librement et les oiseaux, abeilles et autres libellules y trouvent leur place, tout comme les habitants de la région ou d'ailleurs qui viennent s'y ressourcer.

En pleine renaissance, le Château de la Castille projette vers l'avenir sa personnalité chargée d'histoire et de belles histoires : Une nouvelle cave, de beaux millésimes à venir, de nouvelles vocations à naître... C'est la vie qui s'écrit ici chaque jour que Dieu fait.



LES GAMMES DU DOMAINE-CHÂTEAU LA CASTILLE

Près de 25 cépages se côtoient sur ces sols faits de gravoches calcaires et d'alluvions granitiques.

Vinifiés et élaborés au Domaine, les vins sont le résultat de plus de cinq siècles d'amour de la vigne et du terroir...

Conçues avec une fraîcheur aromatique typique des vins de Provence, ces gammes, au travers de leur signature de terroir, répondent parfaitement à la demande des marchés traditionnels, de l'export et de la grande distribution : les trois marchés principaux du Domaine.

UN VIGNOBLE D'EXCEPTION AU CŒUR DE LA PROVENCE

- ✓ Domaine de 160 HA 25 Cépages
- ✓ IGP Var
- ✓ Certification H.V.E. Niv.3
- ✓ Moy. = 10 000 HL / an

- ✓ AOP Côtes de Provence
- Culture raisonnée
- Distribution structurée



Jolie robe pâle, aux reflets pomelo. Nez fin élégant agrumes et fruits blancs. Sa bouche est onctueuse, sensuelle, élégamment fruitée La longueur en bouche est plaisante et présente une persistance aromatique. L'ensemble est vif est bien équilibré.

✓ Appellation : AOP Côtes de Provence

Millésime : 2019

✓ Cépages dominants : Cinsault, Grenache

✓ Terroir : Alluvions calcaires et schisto-gréseuses

✓ Vendange : Août - Septembre

✓ Oenologue : Aude Lebessou-Faudon

✓ Vinification : Pressurage direct, vinification à température contrôlée à 16°C

✓ Conservation : A consommer entre 12 et 18 mois

✓ Alcool : 13% vol

✓ Température à servir : Entre 10 et 12°C



Jolie robe pâle, aux reflets pétale de rose. Nez fin élégant très pamplemousse et lychee. Sa bouche est onctueuse, sensuelle, élégamment fruitée. La longueur en bouche est plaisante et présente une persistance aromatique. L'ensemble est vif est bien équilibré.

✓ Appellation : AOP Côtes de Provence

Millésime : 2019

✓ Cépages dominants : Cinsault, Grenache, Mourvèdre

✓ Terroir : Alluvions calcaires et schisto-gréseuses

✓ Vendange : Août - Septembre

✓ Oenologue : Aude Lebessou-Faudon

✓ Vinification : Pressurage direct, vinification à température contrôlée à 16°C

✓ Conservation : A consommer entre 12 et 18 mois

✓ Alcool : 13% vol

✓ Température à servir : Entre 10 et 12°C



IGP VAR **LUEUR D'A Z U R**





Couleur violine, soutenue. Le nez élégant dégage des arômes épicés et de léger fumé. Sa bouche se retrouve franche, légèrement réglissée, tout aussi épicée que le nez le laissait prévoir, avec des tanins fondus qui lui donnent une consistance satinée, voire soyeuse.

✓ Appellation : IGP Var

✓ Millésime : 2019

✓ Cépages dominants : Syrah, Mourvèdre

✓ Terroir : Alluvions calcaires et schisto-gréseuses

✓ Vendange : Août - Septembre

✓ Oenologue : Aude Lebessou-Faudon

✓ Vinification : Macération de 15 jours à 24°C

√ Conservation : A consommer entre 12 et 24 mois

✓ Alcool : 12,5 % vol

✓ Température à servir : Entre 6 et 18°C



Ce vin exprime sa jeunesse et sa fraîcheur avec des nuances de couleur jaune naturelle. En bouche, les arômes explosent littéralement. La fleur d'oranger, l'églantine, le thym et le miel se retrouvent dans ce tourbillon de senteurs.

✓ Appellation : IGP Var

Millésime : 2019

✓ Cépages dominants : Rolle, Sauvignon

✓ Terroir : Alluvions calcaires et schisto-gréseuses

✓ Vendange : Août - Septembre

✓ Oenologue : Aude Lebessou-Faudon

✓ Vinification : Pressurage direct, vinification à température contrôlée à 16°C

Conservation : A consommer entre 12 et 18 mois

✓ Alcool : 13% vol

√ Température à servir : Entre 10 et 12°C