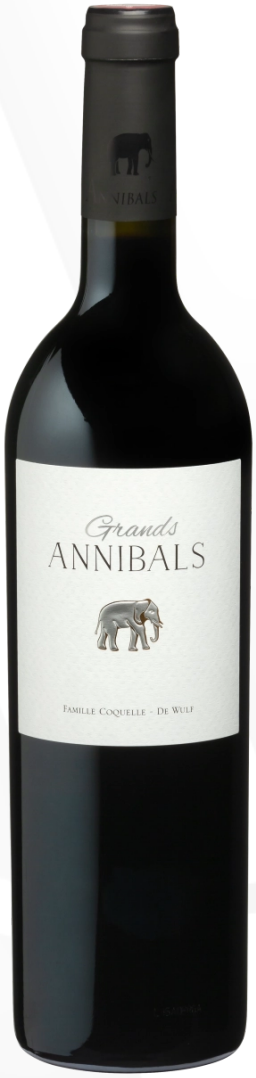
CHÂTEAU DES ANNIBALS

GRANDS ANNIBALS

AOP Coteaux Varois en Provence Rouge 2024



LE VIGNOBLE

Situé au cœur de la Provence Verte, dans le Var. Les parcelles sont petites et exposées plein Sud, bordées de bois, garrigue et ruisseaux. Le climat est semi-continental avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE : 1,5 hectares
ALTITUDE : 250 mètres
TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité
DEGRÉ : 13%
CÉPAGES : 45% Grenache, 40% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

VITICULTURE : vignes palissées; labour léger des terres et déchaussage, enherbements; ni pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques; taille sévère à 4 porteurs 2 yeux pour un petit rendement; ébourgeonnage soigné.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges à pleine maturité; égrappage; léger foulage; macération pelliculaire pré-fermentaire; fermentation sous contrôle des températures avec nombreux remontages et délestages; tirage du jus de goutte puis léger pressurage; élevage en cuve béton pour une bonne inertie thermique; élevage en barriques 18 mois; inertage des transferts; vin non filtré; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mise en bouteilles au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

PRODUCTION : cuvée confidentielle de 6 333 bouteilles, disponible en 75cl.

LA DÉGUSTATION

Robe sombre grenat; joli nez, élégant et épicé avec des notes de fruits noirs et fruits rouges et des arômes de garrigue toastés. Vin racé avec une expression fondante des tanins.

ACCOMPAGNEMENT : rôti de veau, filet de bœuf, plats cuisinés aux truffes ou aux morilles, gibiers, fromages.

GARDE : 10-12 ans | SERVICE : 16-18°C

LE NOM

« Grands Annibals » : Dédicace aux Annibals, Vignerons forts et courageux qui ont cultivé nos vignes et élaboré notre vin depuis des générations dans le respect du Terroir et de l'Homme.
Une cuvée confidentielle qui voit le jour les années où la qualité des raisins est au rendez-vous.