CHÂTEAU DES ANNIBALS

GRANDS ANNIBALS

AOP Coteaux Varois en Provence Blanc 2025



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 : 0,5 hectare
ALTITUDE : 250 - 320 mètres
TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité
DEGRÉ : 13.50%
CÉPAGES : 90% Rolle, 10% Grenache Blanc

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 nocturnes à pleine maturité; égrappage; léger foulage; particulièrement longue macération pelliculaire, jus de goutte puis très léger pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation sous contrôle des températures; inertage gazeux pour une bonne extraction des arômes sans oxydation; équilibres naturels sans procédés physiques; suivi du calendrier lunaire.

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

PRODUCTION : cuvée confidentielle de 2 000 bouteilles, disponible en 75cl.

LA DÉGUSTATION

Robe aux reflets or avec un zeste d'émeraude; nez aux arômes exotiques d'ananas et de citron vert qui accompagnent sa belle rondeur mûre en bouche; finale longue en fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT : agréable à l'apéritif ou en repas avec des beaux produits de la mer, viandes blanches goûteuses, cuisine d'été, desserts fruités.

SERVICE : 8 - 10°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.