



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-continentale avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE : 12 hectares

ALTITUDE : 250 mètres

TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité.

DEGRÉ : 13%

CÉPAGES : 50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah.

VITICULTURE : labour léger des terres et déchaussage, enherbements; ni pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques; taille sévère pour un rendement limité de 45hl/ha environ (pour 120 hl autorisés) ; vendanges mécaniques de nuit et manuelles le matin.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges à pleine maturité; égrappage; léger foulage; 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 : disponible en 75cl.

LA DÉGUSTATION

Couleur rose pâle saumonée, complexité. Arômes de pêche blanche accompagnés de notes florales légèrement épicées. Finale persistante.

ACCOMPAGNEMENT : Agréable à l'apéritif ou en repas pour cuisines d'été, grillades.

SERVICE : 10 - 12°C



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS
CHALLENGE
MILLÉSIME BIO 2026

