CHÂTEAU DES ANNIBALS

CUVÉE DES ANNIBALS

IGP Var Rosé 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 : 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

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2026

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE FRANCE 2026

www.annibals.com

BIO