



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 : 2.5 hectares

ALTITUDE : 250 mètres

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

CÉPAGES : 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 : 2.5 hectares

ALTITUDE : 250 mètres

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

CÉPAGES : 60% Caladoc, 20% Syrah, 10% Grenache, 10% Alicante

DEGRÉ : 13.5%

VITICULTURE : labour léger des terres et déchaussage, enherbements temporaires variés, roulés ou fauchés; ni pesticides, ni herbicides de synthèse, ni engrais chimiques; taille sévère pour un rendement limité de 35hl/ha environ (pour 120 hl autorisés) ; vendanges manuelles le matin.

DEGRÉ : 13.5%

VITICULTURE : labour léger des terres et déchaussage, enherbements temporaires variés, roulés ou fauchés; ni pesticides, ni herbicides de synthèse, ni engrais chimiques; taille sévère pour un rendement limité de 35hl/ha environ (pour 120 hl autorisés) ; vendanges manuelles le matin.

LA CAVE

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

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

LA DÉGUSTATION

Robe rubis sombre; nez et bouche de fruits des bois, cassis, griotte, pierre à fusil. Tanins fondus.

ACCOMPAGNEMENT : Agréable pour les grillades aux odeurs de garrigue et viandes marinées; charcuteries; fromages de caractère.

GARDE : 5-7 ans SERVICE : 15-16°C

