CHÂTEAU DES ANNIBALS

CUVÉE DES ANNIBALS

IGP Var Rouge 2022



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 : 45% Syrah, 30% Grenache, 15% Caladoc, 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.

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.

PRODUCTION : tirage limité de 6 800 bouteilles, disponible en 75cl.

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