



Cuvée Confiance 2018

AOP Côtes de Provence



Terroir :

Situé entre le massif des Maures et de l'Esterel, des terres exposées plein sud, issues d'alluvions anciennes représentées par du pliocène marin composé de sables fins et d'argiles.

Cépages :

La Syrah donne des vins solide, colorés et riche en tanins, le Cabernet Sauvignon apporte charpente et puissance pour l'élevage.

Le vignoble :

Vignes palissées sur 5 fils, labour des sols et enherbement maîtrisé un rang sur deux, sans le concours d'engrais chimiques ou herbicides, vendanges uniquement à la main, transport en caisse.

La vinification :

Respect du cahier des charges Biologique, les raisins mûrs sont égrappés, foulés, suivi d'une longue macération, la fermentation s'effectue sous température régulée, l'élevage en barriques de chêne français dure 12 mois, clarification, filtration et mise en bouteille au Domaine.

Notes de dégustation :

Belle robe grenat intense. Nez expressif de fruits confits. Arômes de vanille et légère pointe fumée. L'attaque est tout en douceur, puis bel équilibre aboutissant à une finale voluptueuse avec des tanins riches et puissants mis en valeur par d'agréables notes de cèdre.

Associations mets et vins :

Un vin qui s'accorde avec le gibier, chevreuil, brochette de grive, une daube de taureau de Camargue ou une viande rouge. Le magazine bécasse passion vous le recommande avec un salmis de bécasse.

Garde 5 - 10 ans

Servir entre 18 et 20 °C

Disponible en 75 cl

Magnum de 150 cl

Millésime 2018 : 4450 cols

Tarif : 12.00 euros TTC

