



Cuvée **T**rois **C**ypres 2019

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 de la structure.

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 rubis. Nez de fruits rouges et d'épices. L'attaque est vive, puis s'équilibre sur un beau bouquet mis en valeur par des tanins riches.

Associations mets et vins :

Un vin qui s'accorde avec des mets d'été : quiches, tartes salées, viandes au barbecue.

Garde 5 - 10 ans

Servir entre 18 et 20 °C

Disponible en 75 cl

Millésime 2019 : 4000 cols

Tarif : 8.00 euros TTC

