



Confidence 2020

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 et complexe de fruits noirs, de vanille avec une légère pointe d'épices. L'attaque est franche avec un bel équilibre. Les tanins sont riches et puissant. La finale est voluptueuse et légèrement épicée.

Associations mets et vins :

Un vin qui s'accorde avec du gibier, chevreuil, brochette de grive, une daube de taureau de Camargue ou une viande rouge.

Garde 5 - 10 ans

Servir entre 18 et 20 °C

Millésime 2020 : 1500 bouteilles de 75 cl

Tarif : 13,00 euros TTC

