



## Trois Cypres 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 de la structure.

### 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.

### 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, clarification, filtration et mise en bouteille au Domaine.

### Notes de dégustation :

Belle robe rubis. Nez subtil de fruits rouges et d'épices. L'attaque est ronde et chaleureuse avec des tanins soyeux. La finale est longue et épicée.

### Associations mets et vins :

Un vin qui s'accorde avec des mets d'été : quiches, tartes salées, viandes au barbecue. Il pourra également s'accorder avec un plateau de charcuterie ou de fromage.

Garde 5 - 10 ans

Servir entre 18 et 20 °C

Millésime 2020 : 4000 bouteilles de 75 cl

Tarif : 8,50 euros TTC

