



Charme des Demoiselles Rouge - AOP Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence (Provence), Rouge 2017

La vinification sur le fruit exprime les fruits rouges et les notes de garrigue (thym).

LE VIN

Produit de France

A LA VIGNE

Le vignoble est partagé entre plaines et coteaux. Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est donc mis sur des pratiques culturelles telles que le labour des sols et le maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes. Ces pratiques visent à maintenir la faune et la flore, et garantissent donc la bonne santé du terroir.

RÉCOLTE

Les cépages sont récoltés de fin Août à fin Septembre, de nuit, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique est précédée d'une macération à froid de plusieurs jours pour exalter les arômes fruités de la vendange. Les températures de vinification seront ensuite rigoureusement contrôlées et maintenues entre 25 et 28 °C.

Des cuvaisons courtes et des remontages très légers permettront d'obtenir la souplesse et le fruité d'un vin de plaisir. Les fermentations achevées, la fermentation malolactique s'enclenche.

CÉPAGES

Syrah : 90%, Cabernet-sauvignon : 10%

DÉGUSTATION

La vinification sur le fruit exprime les fruits rouges et les notes de garrigue (thym). Cette souplesse se retrouve en bouche avec un véritable vin de plaisir à boire légèrement rafraîchi en été.

Accompagnement : Petits farcis à la provençale, thon grillé...

SERVICE

A déguster entre 16 et 18° C. Garde 5 ans.

