

DOMAINE NAÏS



Domaine Naïs - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rouge 2022

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

Fondé en 2001 par Eric et Evelyne Davin, ainsi que Christiane et Laurent Bastard, le domaine Naïs incarne la passion partagée pour la terre, la vigne et le vin. Cette aventure, désormais rejointe et portée par la jeunesse visionnaire d'Adrien Bastard et Bastien Davin, trouve son épanouissement au cœur de la Provence, sur les 45 hectares de vignes cultivés en lutte raisonnée.

PRÉSENTATION

Situées à Rognes, les vignes du domaine Naïs bénéficient pleinement du terroir d'exception de l'appellation AOP Coteaux d'Aix en Provence. Sous le doux climat méditerranéen, les raisins mûrissent, influencés par le mistral bienfaisant. Cette harmonie entre le terroir et la nature guide la vinification, donnant naissance à des vins d'une élégance inégalée.

Engagé envers l'environnement, le domaine Naïs a à cœur les principes de la charte nutrition méditerranéenne en Provence, insufflant à ses vins une authenticité ancrée dans la préservation de son terroir d'exception. Ainsi, l'aventure se perpétue avec passion et respect, façonnant cette cuvée qui captive les sens et célèbre l'essence même de l'AOP Coteaux d'Aix en Provence.

TERROIR

Nature des sols : sols argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 30 ans.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec égrappage complet puis macération pelliculaire à froid pendant 3 jours et une cuvaison de 3 semaines pour une extraction de matière optimale.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Grenache noir, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde. Nez de fruits rouges mûrs, confiturés. Les tanins se fondent dans la matière fruitée. La bouche présente un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuteries, Viande rouges, Magret de canard au piment d'espelette.

