

Cuvée Rosé Pays du Var

Cépages : 70% de Carignan, 10% de Mourvèdre, 10% de Grenache et 10% de Cinsault

Sol : Zone IGP situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d'Azur, sols bruns profonds et fertiles.

Pratiques culturales : Nous accordons la même attention à nos parcelles classées IGP qu'à celles AOC Bandol. Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Nez : fin avec des notes de fruits frais.

Bouche : gourmande, nette et fraîche.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 90 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-foulage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.

Débourbage pendant 48h.

Soutirage au clair.

Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.

Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO₂ afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO₂.

Mise en bouteille début Mars et habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : A consommer dans les 2 ans qui suivent sa commercialisation.

75 cl

