

BRAVADE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2018

Cette cuvée, à dominante de Grenache, lui apporte de la structure. Elle est soutenue par les cépages emblématiques de Provence, le Mourvèdre et la Syrah, lui apportant les arômes d'épices et de garrigue. Vins de caractère et de plaisir, sur le fruit.

TERROIR

Sols argilo-sableux provenant de la dégradation de la roche mère cristalline très ancienne (500 millions d'années), des gneiss orientaux des collines de Saint-Tropez formés dans le prolongement des gneiss et granites du Massif des Maures.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%, Carignan 5%

ALCOOL

14 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2018

Les raisins ont été récoltés la deuxième quinzaine de septembre. Les vendanges commencent par le Grenache, puis la Syrah. En dernier, le cépage Mourvèdre, avec un peu de Carignan sur des parcelles hors d'âge.

Les raisins sont récoltés en surmaturité en vue d'atteindre la maturité phénolique recherchée pour l'extraction, l'élevage et le vieillissement.

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

ÉLEVAGE

Après décuver, vins de goutte et vins de presse sont séparés pour être transférés en foudre de 35 ou 50 hL, ou en fûts de chêne français de 400L. Les soutirages et élevages sur lies sont conduits selon l'évolution des vins. Après une élevage en tonneau ou en foudre de 12 à 24 mois, la cuvée Bravade fait l'objet d'un assemblage judicieux par l'équipe d'œnologues.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Robe rouge cerise noire intense.

Arômes : Au nez, se révèlent en premier, des arômes de petits fruits rouges pour se prolonger avec des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille), de cerise fraîche, de notes épicées et poivrée avec une touche vanillée.

Bouche : L'attaque en bouche est souple, avec un prolongement sur le fruit, de l'étoffe, des notes kirshées et vanillées, des tanins soyeux qui tapissent agréablement.

S'apprécie légèrement rafraîchi l'été.

Potentiel de garde, de 4 à 5 ans.

