

Vin de plaisir immédiat avec une belle présence en bouche, à l'image d'un apéritif tropézien, convivial et rassembleur.

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 55%, Cinsault 20%, Syrah 20%, Tibouren 5%

ALCOOL

13%

MILLÉSIME & VENDANGES 2023

Après un hiver doux, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, de belles sorties de grappes à l'arrivée. Une pluviométrie a suivi et a permis une bonne alimentation hydrique de la vigne, une bonne maturation des raisins, sans accident climatique et sans la pression des maladies fongiques – mildiou. Fin juillet et début août, la canicule a commencé à stresser le raisin sur les parcelles les plus sensibles. Les contrôles de maturité des raisins, démarrés début août ont fait état d'une belle concentration – moindre que 2022 – et d'un bel équilibre sur la fraîcheur – acides organique, acide malique.

Les vendanges ont commencé le 21 août, une pluie bienvenue le 28 août a permis de rafraîchir les sols et les raisins. Une peau épaisse, une belle expression de la pulpe se sont révélés dans des jus de qualité, francs et nets de goût, dont l'élevage sur lies révélera la complexité aromatique, la structure et le charnu en bouche.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vendanges manuelles (75%) et mécaniques (25%). Les vendanges à la machine sont réceptionnées au conquêt puis inertées avec séparation immédiate des jus de bennes. Les raisins sont ensuite refroidis à 5°C–6°C puis chargés dans des pressoirs pneumatiques inertés.

La cuvée est un assemblage de jus de goutte (le cœur du pressurage à basse pression) et de première presse. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabulés à froid à 5°C – 6°C pendant 4 à 5 semaines avec agitation permanente grâce aux racleurs en fonds de cuves. Cette macération particulière permet d'optimiser la complexité aromatique des vins en développant les précurseurs d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule lentement pendant trois à quatre semaines à des températures comprises entre 14°C et 20°C.

ÉLEVAGE

Après la fermentation, les vins restent sur lies totales, avec un bâtonnage permanent grâce aux racleurs en fonds de cuves.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose pêche clair, avec des reflets saumonés.

Arômes : Le nez est sur l'exubérance, révélant des arômes de petits fruits rouges, de groseille, de kiwi, de pêche, centré sur le fruité.

Bouche : La bouche est ample et suave, avec un prolongement gouleyant, glissant sans accroche, avec une finale saline sur la pêche.

SERVICE & ACCORDS

Fromage frais de chèvre, pickles de légumes, oursins.

