

Vin de plaisir immédiat, 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 80 %, Syrah 20 %

## ALCOOL

13,5 %

## 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.

Ce vin est issu de plusieurs millésimes avec élevages en futs et en foudres de 2 ans à 5 ans en vue de préserver la fraîcheur du fruit et l'harmonie de tanins soyeux et fondus.

## DE LA COUPE AUX LÈVRES

**Robe :** Belle robe rouge cerise avec des reflets rubis.

**Arômes :** Le Nez est Aromatique avec des notes de fruits rouges compotés, de cerise kirsché avec des nuances florales et épicées.

**Bouche :** La bouche est gourmande, sur le fruit étoffé, généreux avec des tanins soyeux, glissant qui tapissent le palais de façon aérienne et gourmande.

## SERVICE & ACCORDS

Tataki de thon, Daube à la niçoise, Filets mignon de porc à l'ananas, blanquette de canard, Osso Bucco, Pintade Farcie, Ratatouille, Tarte Basquaise, Petits farcies, Banon de Provence, Pélardon.

