

Clos de la Truffière - Rouge 2006 - AOC

Cépages :

Cabernet-sauvignon 50% - Syrah 50 %

Vignoble :

Sol argilo-calcaire - Coteaux orientés Sud-Est

Vignes d'âge moyen 30 ans - Rendement : 38 hl/ha

Taille Royat - vignes palissées

Travail sur sol - Vendanges mécaniques - Effeillage sur syrah

Vinification :

Raisin encuvé, non foulé,

Fermentation alcoolique longue température de 15 à 30°

Pigeage deux à trois fois par jour en milieu de FA

Pressée en presseur pneumatique - - Elevage 18 mois en cuve et 10% barrique 400 et 600

Vin non collé et légèrement filtré

Notes de dégustation :

Robe légèrement irisée, rouge cardinal. Senteurs profondes de sous-bois, évoluant vers des truffes mêlées de garrigue. Arômes de réglisse et de cuir, tanins souples et fondus, ce vin complexe évolue favorablement avec le temps.

Aérez largement le vin avant de le servir.

Accords : Daube provençale, épaule d'agneau confite et brouillade aux truffes

Clos du bécassier - Rouge 2008 - AOC

Cépages :

grenache 65% - syrah 35%

Vignoble :

Sol argilo-calcaire - Coteaux orientés sud-est

Vignes d'âge moyen 25 ans - Rendement moyen : 35 hl/ha

Taille Royat - vignes palissées

Travail du sol - Effeillage sur syrah - Vendanges mécaniques

Vinification :

Raisin encuvé, non foulé - cuvaison 15 à 20 jours pour le grenache

Macération pré-fermentaire 6 jours à froid sur syrah

Contrôle des températures

Pigeage et remontage - Pressée pneumatique

Elevage 10 mois en cuve - Vin non collé et légèrement filtré

Notes de dégustation :

Notes épicées douces eucalyptus en bouche et de cerise.

Pointe végétale rafraîchissante.

Accords :

Palette de porc avec une ratatouille provençale. Beignets de fleurs de courgettes. Soupe au potiron à la crème de coco

Cuvée Marie-Liesse - Rouge 2008 - AOC

Cépages :

Grenache 70% - Syrah 30%

Vignoble :

Sol argilo-calcaire - Coteaux orientés sud-est

Age moyen des vignes 40 ans - Rendement : 40 hl/ha

Taille Royat - vignes palissées - Travail du sol - Vendanges mécaniques

Vinification :

Raisin encuvé, non foulé

Fermentation alcoolique longue de 20 jours de 15 à 30°

Un pigeage en milieu de FA -

Pressée pneumatique - Elevage 10 mois en cuve

Vin non collé et légèrement filtré

Notes de dégustation :

Robe rubis à reflets mauves. Arômes de cassis puis ouverture sur la cerise et la fleur de thym fraîche mêlés d'écorces d'orange et de quinquina. En bouche, vin friand aux arômes de cerise et d'épices. Vin équilibré d'une grande finesse.

Accords :

Fettucines noires à la crème de mûre, côtes de porc braisées au beurre de cassis, curry de crevettes

Rosé d'une nuit - Rosé 2009 - AOC

Vignoble

Grenache 55 % - cinsault 45%

Sol argilo-calcaire

Coteaux orientés sud-est - Vignes âge moyen 25 ans

Rendement 40 hl

Travail du sol mécanique - Vendanges mécaniques

Vinification :

Macération pelliculaire de 8h à froid pour cinsault et

3 h pour grenache

Pressurage pneumatique à basse pression

Débourbage par décantation à froid

Elevage en cuves inox et béton revêtu - Vin filtré

Mise en bouteille au printemps

Accords :

Crespeou (gâteau d'omelette)

Champignons farcis - Chaud et froid de volaille

Rosé des Filles - Rosé 2009 - VDP

Vignoble

Grenache 100 % - Sol argilo-calcaire - Coteaux orientés sud-est

Vignes âge moyen 25 ans - Rendement 45 hl/ha - Travail du sol

Taille Royat - vignes palissées

Vendanges mécaniques

Vinification :

Macération pelliculaire 2 heures

pressurage pneumatique direct à basse pression. - Débourage par décantation à froid

contrôle de la température FA à 16° - FA très longue

Elevage en cuve sur lies fines remises régulièrement en suspension. - Vin filtré

Accords :

Lasagnes aux légumes - Tarte tatin aux tomates - Tajine de blanc de poulet aux fruits exotiques avec semoule fine aux raisins

Champ du sesterce - Blanc 2009 - VDP

Vignoble

Rolle 70 % - Viognier 30 % - Sol argilo-calcaire - Coteaux orientés sud-est

Age moyen des vignes : 20 ans - Rendement : 30hl/ha

Taille Royat - vignes palissées - Travail du sol - Vendanges mécaniques

Vinification :

Macération pelliculaire 6 heures - Pressurage pneumatique à basse pression.

Débourage par décantation à froid - FA à 17°, contrôle par drapeaux

Elevage en cuve sur lies fines remises régulièrement en suspension.

Vin collé filtré

Accords :

Coquilles St Jacques - Loup au fenouil - Soufflé au fromage

Viognier de Jacques - Blanc 2009 - VDP

Vignoble :

Cépage : viognier - Sol argilo-calcaire - Age des vignes moyen : 30 ans

Rendement : 30hl/ha

Taille Royat - vignes palissées - Travail du sol

Vinification

Macération pelliculaire 4 heures - Pressée à basse pression sur pressoir pneumatique

Débourage par décantation à froid

Départ de la FA à 17° avec contrôle de la température dans une cuve puis en milieu de FA

en barrique de 600L - Fermentation malolactique non effectuée

Elevage sur lies avec batonnage dans les barriques neuves. - Vin filtré .

Accords :

Escalope de veau à la crème au roquefort - Gougère sauce aurore

Foie gras avec confit de thym

Domaine du Deffends

Fiches techniques

AOC coteaux varois en Provence
VDP de la Sainte Baume



S. de Lanversin
83470 Saint-Maximin la Sainte Baume
T. 00 33 4 94 78 03 91 – F. 00 33 4 94 59 42 69
www.deffends.com

