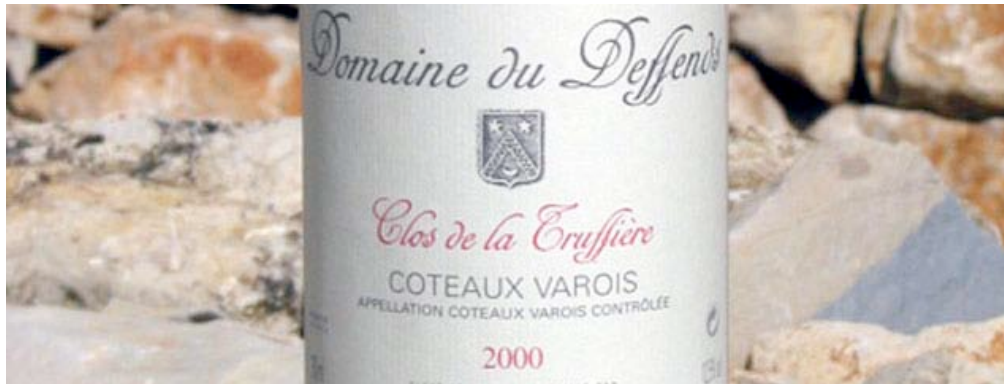


Domaine du Duffends



« CLOS DE LA TRUFFIERE 2004 » Rot

AOC Coteaux-Varois

Rebsorten Cabernet-Sauvignon 50 und Syrah 50

Probenotizen

Leicht glitzernde samtrote Robe. Duft nach tiefem Unterholz, Entwicklung hin zu Trüffel- und Garrigueduft. Lakritz- und Lederaromen, geschmeidige Tanine. Dieser komplexe Wein verbessert sich mit der Zeit. Vor dem Servieren gut belüften.

Passende Speisen

Lammbraten, Wildgerichte

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 25 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 30hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen über die Syrah.

Mechanik Auslese

Weinbereitung

Die Trauben werden ganz eingefüllt.

Alkoholische Gärung 12 bis 18 Tage um 28°

2 bis 3 mal tägliches Eindrücken des Tresterhuts

Häufiges Umpumpen, pneumatischer Kelter.

Vorlauf und *Presselauf* « assemblage »

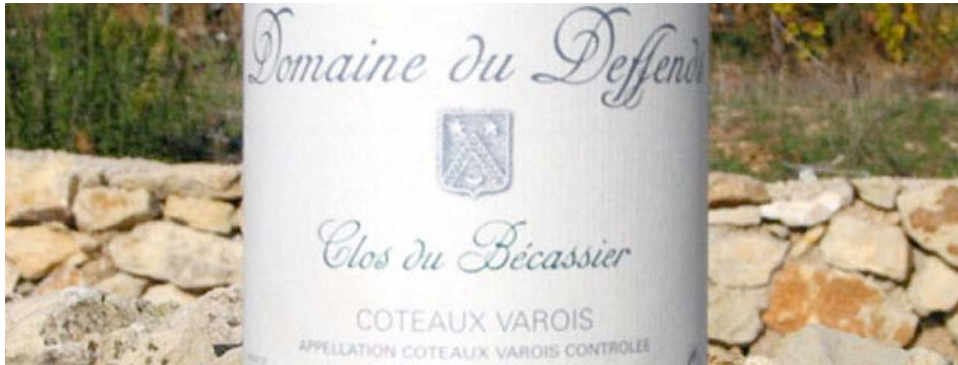
Ausbau 12 Monaten.

Ungeschönter Wein, leicht filtriert.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 0,7g/l Alc 13,55°Vol Ac.Tot ; 3,15 Ac.vol 0,45 SO₂Tot 53mg/l SO₂L 19mg/l

Domaine du Duffends



« CLOS DU BECASSIER 2005 » *Rot*

AOC Coteaux-Varois

Rebsorten Cabernet-Sauvignon 10% , grenache 60% cinsault 10%et Syrah 20%

Probenotizen

Leichter Eukalyptusgeschmack, gemischt mit Kirscharoma.
Erfrischende pflanzliche Nuancen.

Passende Speisen

Schweinebraten mit provenzalischer Ratatouille. Frittierte Zucchini Blüten. Kürbissuppe mit Kokosmilch.

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 25 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 30hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen über die Syrah.

Mekanik Auslese

Weinbereitung

Die Trauben werden ganz eingefüllt.

Alkoholische Gärung 10 bis 18 Tage um 28°

Häufiges Umpumpen, pneumatischer Kelter.

Vorlauf und *Presselauf* « assemblage »

Ausbau 12 Monaten.

Ungeschönter Wein, leicht filtriert.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 0,5g/l Alc 12,62°Vol Ac.Tot ; 3,20 Ac.vol 0,38 SO2Tot 34mg/l SO2L 5mg/l

Domaine du Duffends



« Marie-Liesse 2005 » Rot

AOC Coteaux-Varois

Rebsorten: grenache 90% Syrah 10%

Probenotizen

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 aômes de cerises et d'épices. Buis. Vin d'une grande finesse et d'équilibre.

Aérez largement le vin avant le service.

Passende Speisen

Fettucine noires à la crème de mûre, Côtes de porc braisées au beurre de cassis, Sorbet à l'ibiscus (L'arpège). Curry de crevettes.

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 25 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 30hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Laubausbrechen über die Syrah.

Mechanik Auslese

Weinbereitung

Die Trauben werden ganz eingefüllt.

Alkoholische Gärung 20 Tage um 28°

2 bis 3 mal tägliches Eindrücken des Tresterhuts

Häufiges Umpumpen, pneumatischer Kelter.

Vorlauf und *Presselauf* « assemblage »

Ausbau 10 Monaten.

Ungeschönter Wein, leicht filtriert.

Domaine du Duffends



Weinberg

Kalkboden in einer Hanglage
Weinrebe 25 Jahre
Ertrag: 25hl/ha
Royaschnitt
Bodenbearbeitung durch Grünung.

Rebsorten Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah.

« Les pointes 2004 » Rot

AOC Coteaux Varois

Rebsorten Cabernet-Sauvignon 10%, Grenache 10% und Syrah 40%

Probenotizen

Aérez largement le vin avant de le servir.

Passende Speisen

Weinbereitung

Die Trauben werden ganz eingefüllt mit Rappen.
Alkoholische Gärung 20 Tage um 28°
2 bis 3 mal tägliches Eindrücken des Tresterhuts
Häufiges Umpumpen, pneumatischer Kelter.
Vorlauf und *Presselauf* « assemblage »
Ausbau 10 Monaten.
Ungeschönter Wein, leicht filtriert.

Domaine du Duffends



« Rosé d'une Nuit 2006 » Rosé

AOC Coteaux-Varois

Rebsorten: grenache 45% cinsault 55%

Probenotizen

Robe rose pâle brillant avec des reflets gris. Nez fin et subtil, délicat, minéral qui s'ouvre sur la rose. Bouche ronde harmonieuse avec une finale suave. Evolue vers les fruits rouges. Finale réglissée.

Passende Speisen

Beignets de fleurs de courgettes, risotto d'asperges, minestrone.

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 25 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 45hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen über die Syrah.

Mekanik Auslese

Weinbereitung

Abstichmethode für den Grenache, leichte Kelterung (0,2 bar) nach 5 Stunden Kältemazeration auf den Traubenhäuten für den Cinsault.

Filtriertewein.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 2,1g/l Alc 13,80°Vol Ac.Tot ; 3,53 Ac.vol 0,22 SO2Tot 68mg/l SO2L 8mg/l

Domaine du Deffends



« Champ du Sesterce du Deffends » 2006 Weiß

Vin de pays de la Sainte-Baume

Rebsorten: Rolle 70% Viognier 30%

Probenotizen

Robe : Couleur présentant des reflets vert.

Nez : Fin léélgant avec des notes anisées

Bouche : Attaque vive, et notes agrumes, fruitées. Puis vin rond évoluant vers des aômes de garrigues, romarin, réglisse...

Passende Speisen

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 20 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 35hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen über die Viognier.

Mekanik Auslese

Weinbereitung

24 Stunden Kältermazeration

4 Stunden leicht Pneumatischkelterung

Kalte Vorklären mit Dekantieren

Alkoholische Gärung um 17°

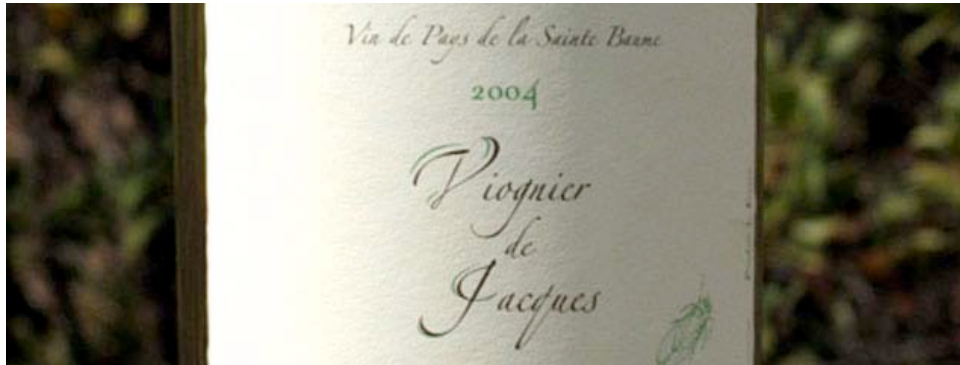
Keine Apfelmilchsäuregärung

Filtrierte und Schönerwein.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 1,6g/l Alc 14,50°Vol Ac.Tot ; 3,43 Ac.vol 0,33 SO2Tot 66mg/l SO2L 13mg/l

Domaine du Duffends



« Viognier de Jacques 2006 » Weiß

Vin de Pays des Portes de la Méditerranée

Rebsorten: Viognier

Probenotizen

Vin brillant aux reflets jaunes pâles et vert. Nez floral puis fruité évoquant les poires très mûres. En bouche, vin puissant long, équilibré, onctueux, gras aux arômes de coing. Vin gastronomique.

Passende Speisen

Fines tranches de poutargue parfumées d'huile d'olive.
Figues rôties.

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 20 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 35hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen.

Mechanik Auslese

Weinbereitung

24 Stunden Kältermazeration

4 Stunden leicht Pneumatischkelterung

Kalte Vorklären mit Dekantieren

Anfang die Alkoholische Gärung um 17° im Tank.

Von Mitte die Alkoholische Gärung (1045 oder 50 Oechsle) im 400l Neuholtzfass

Ausbau auf den feinen Trüb mit regelmäßigem Aufrühren.

Keine Apfelmilchsäuregärung

Filtrierte und Schönterwein.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 0,5g/l Alc 15,81°Vol Ac.Tot ; 3,07 Ac.vol 0,58 SO₂Tot 109mg/l SO₂L 9mg/l

Domaine du Duffends



« Rosé des Filles 2006 » Rosé

vin de pays de la sainte baume

Rebsorten: grenache 95% syrah 5%

Probenotizen

Robe rose aux reflets violets et fuschias. Nez de rose, de pivoines et d'aubépines. La bouche est pleine, puissante, ronde évoquant les cerises et la rose.

Passende Speisen

Bouillabaisse. Melons frais aux pétales de roses cristallisés.

Weinberg

Kalkboden in südöstlicher Hanglage

Weinrebe 25 Jahr alt *en moyenne*

Ertrag: 45hl/ha

Royaschnit und aufbinden über 2 *files* + 2 *releveurs*

Bodenbearbeitung und Dauerbegrünung.

Ökologische Anbau

Laubausbrechen über die Syrah.

Mechanik Auslese

Weinbereitung

Abstichmethode

Lange ökologische Gärung um 15°

Ausbau auf den feinen Trub mit regelmäßigem Aufrühren.

Filtrierte Wein.

Elements. d'analyses :

Suc. red : 4,9g/l Alc 13,86°Vol Ac.Tot ; 3,70 Ac.vol 0,26 SO2Tot 83mg/l SO2L 13mg/l