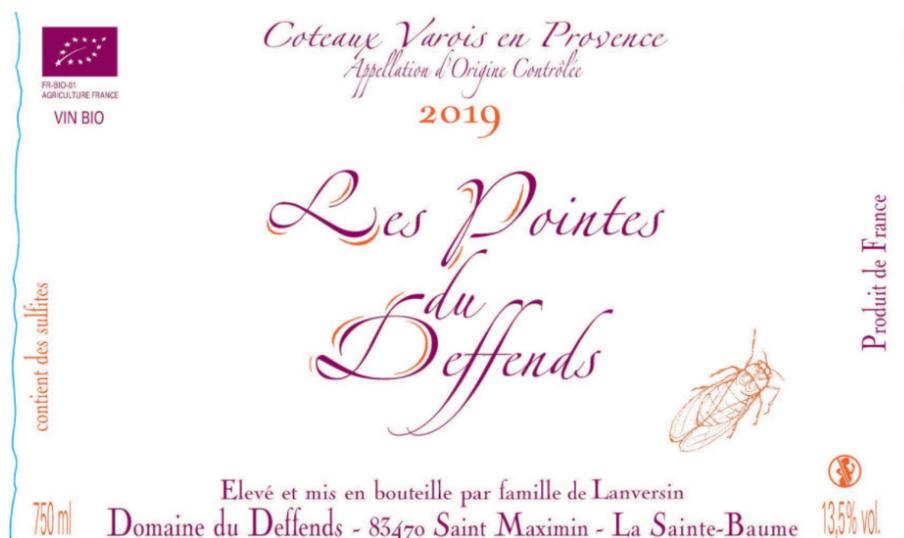


Domaine du Deffends

Famille de Lanversin

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



AOP Coteaux-Varois en Provence - Issue de raisins agriculture biologique.
Cépages Syrah 90% Cab Sauv 3% Grenache 4% Cinsault 3%
Rouge

Note de dégustation

Robe rubis foncée avec des reflets pourpres. Au nez, suave et velouté, arômes de fruits noirs et rouges. Belle fraîcheur. Puisse en bouche avec des arômes complexes de fruit rouges. Tannin fins et soyeux. Aérez largement le vin avant le service.

Vignoble

Sol: Argilo-Calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 40 ans. **Rendement :** 25hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour et enherbement **Travail en vert:** Effeuilage sur syrah. **Vendanges:** Manuelles, tri à la parcelle. 16 sept. **Climat:** Automne 2018 très pluvieux. Hiver sec. Le début du printemps est frais et humide permettant un démarrage lent mais qualitatif de la végétation. Eté très chaud avec quelques orages salvateurs.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, avec raffle et foulé au pied. Fermentation avec levures indigènes à 25° puis 28° à la fin. Remontage léger quotidien. Pressée pneumatique. Assemblage jus de presse + jus de goutte **Elevage:** 10 mois en cuve béton. Vin non collé et légèrement filtré.

Accords

Tournedos Rossini
Râble de lapin farci
Côte de veau aux champignons de saison et piment d'Espelette



Août 2021