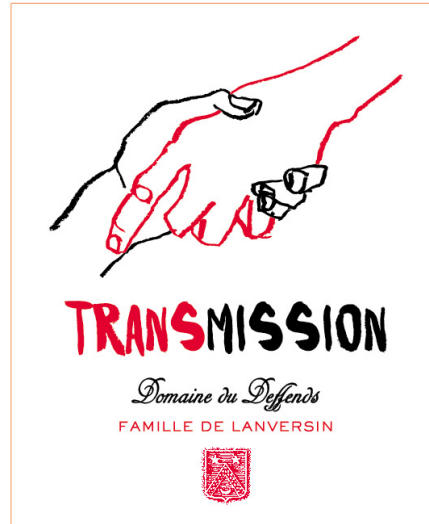




Domaine du Deffends

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages Syrah 75% Cabernet Sauvignon NN%
Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

La robe est profonde, de couleur pourpre. Le nez est puissant, profond, aux arômes de garrigue, de maquis, de noix, avec des notes de fruits noirs, de mûre. La bouche est pleine, avec du volume, de jolis tanins, puissants et enrobés, marqués par une belle maturité et une pointe fraîche apportée par des notes d'épices et de réglisse contribue à une finale harmonieuse et persistante.

Vignoble

Sol: Argilo-calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge moyen des vignes:** 40 ans. **Rendement :** 35hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour. **Travail en vert:** Effeuilage sur syrah. **Vendanges:** Mécaniques, tri à la parcelle. 14 sept. **Climat:** Automne 2016 pluvieux suivi d'un hiver doux. Démarrage de végétation précoce. Printemps et été sec et chaud entraînant une maturité précoce.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, non foulé. Fermentation alcoolique longue de 15° à 30°. Levures indigènes. **Décuvage:** Pressée pneumatique. Assemblage jus de presse & jus de goutte. **Eleavage:** 18 mois en cuve pour les Syrah et 12 mois en barrique 400 et 600l pour le cabernet sauvignon. Vin non collé et légèrement filtré.



Accords
Magret de canard aux pêches.
Alouettes sans tête
Estouffade de boeuf

Juin 2019



Tél. : + 33 (0)4 94 78 03 91
Fax : + 33 (0)4 94 59 42 69

Famille de Lanversin
83470 Saint Maximin la Sainte Baume, France

www.deffends.com
domaine@deffends.com

