



Domaine du Deffends

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique

Champs du Bécassier

2019



Domaine du Deffends

FAMILLE DE LANVER SIN



AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages Syrah 25% Grenache 50% Cinsault 25%
Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

Nez fin de fruits rouges avec une pointe d'épices et de poivre. Belle attaque franche. A boire jeune. Vin frais, fruité, friand.

Vignoble

Sol: Argilo-Calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 35 ans. **Rendement :** 30hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour. **Vendanges:** Mécaniques le 4 et 5 septembre. **Climat:** Automne 2018 très pluvieux. Hiver sec. Le début du printemps est frais et humide permettant un démarrage lent mais qualitatif de la végétation. Été très chaud avec quelques orages salvateurs.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, non foulé. Durée de cuvaison totale : environ 10 jours. Levures indigènes. Températures de vinification entre 15° et 25°. Remontage léger 1fois par jour - Pressée pneumatique **Elevage:** Elevage en cuve béton. Vin non collé et légèrement filtré.



Accords

Poulet au curry rouge. Beignets de fleurs de courgettes. Soupe au potiron à la crème de coco

Février 2018



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



Domaine du Deffends

Famille de Lanversin

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



CHAMPS DU BECASSIER 2020

Les champs en lisière de forêt sont le domaine des bécasses. Elles reviennent chaque année de leur périple africain pendant les vendanges. Les raisins gourmands qu'on y récolte, Syrah, cinsault et grenache, donnent ce vin rond, équilibré et subtilement épicé. Avec des notes de grenade et de poivre, il accompagne avec gourmandise, ratatouille, viandes blanches. Un vin de copains.
Vignoble biologique depuis plus de 15 ans

Cépages : Grenache 50% Cinsault 25% Syrah 25%



ELEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR FAMILLE DE
LANVERSIN SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME-
83470 FRANCE
PRODUIT DE FRANCE CONTIENT DES SULFITES

750 ml  13,5% Vol

AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages Syrah 30% Grenache 50% Cinsault 20%
Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

Nez fin de fruits rouges avec une pointe d'épices et de poivre. Belle attaque franche. A boire jeune. Vin frais, fruité, friand.

Vignoble

Sol: Argilo-Calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 35 ans. **Rendement :** 30hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour. **Vendanges:** Mécaniques les 16 et 18 septembre. **Climat:** Automne 2019 très pluvieux puis hiver sec et doux. Gel fin mars. Printemps pluvieux et frais. Été sec et chaud.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, non foulé. Durée de cuvaison totale : environ 10 jours. Levures indigènes. Températures de vinification entre 15° et 25°. Remontage léger 1fois par jour - Pressée pneumatique **Elevage:** Elevage en cuve béton. Vin non collé et légèrement filtré.

Accords

Poulet au curry rouge. Beignets de fleurs de courgettes. Soupe au potiron à la crème de coco

août 2021



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





Domaine du Deffends

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



AOP Coteaux-Varois en Provence
 Cépages Syrah 25% Grenache 50% Cinsault 25%
 Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

Nez fin de framboise, de grenade avec une pointe d'épices et de poivre. Belle attaque franche. A boire jeune. Vin frais, fruité, friand.

Vignoble

Sol: Argilo-Calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 35 ans. **Rendement :** 30hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Labour. **Vendanges:** Mécaniques le 4 et 5 septembre. **Climat:** Hiver froid et neigeux suivi d'un printemps humide. Démarage de végétation tardive. Eté frais avec un mois de septembre lumineux.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, non foulé. Durée de cuvaison totale : entre 15 et 21 jours. Levures indigènes. Températures de vinification entre 15° et 30°. Remontage léger 2 fois par jour - Pressée pneumatique. **Elevage:** Elevage en cuve béton. Vin non collé et légèrement filtré.



Accords

Poulet au curry rouge. Beignets de fleurs de courgettes. Soupe au potiron à la crème de coco

Février 2018



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

