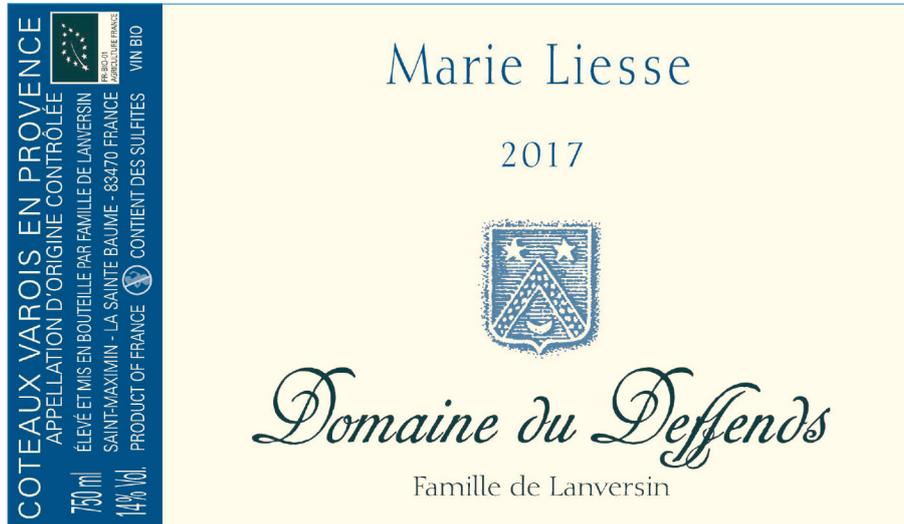




Domaine du Deffends

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages Grenache 95% Syrah 5%
Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

La robe est de couleur grenat, habillée de reflets violacés. Le nez dévoile avec une élégante complexité, des notes de tabac, de café, de garrigue, de cerise confite. La mise en bouche est fraîche et équilibrée, liant des notes d'épices fraîches à des arômes de confit, laissant avec légèreté une persistance longue, fraîche, souple et agréable.

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 20 jours de 15 à 30°. Levures indigènes. 3 pigeages en milieu de FA – Pressée pneumatique. **Élevage:** Elevage de 18 mois en cuve.

Accords

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

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





Domaine du Deffends

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cuvée Marie Liesse

2019



Domaine du Deffends
Famille de Lanversin

AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages Grenache 95% Syrah 5%
Rouge - Vin biologique

Note de dégustation

La robe est de couleur grenat, habillée de reflets violacés. Le nez dévoile avec une élégante complexité, des notes de tabac, de café, de garrigue, de cerise confite. La mise en bouche est fraîche et équilibrée, liant des notes d'épices fraîches à des arômes de confit, laissant avec légèreté une persistance longue, fraîche, souple et agréable.

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:** Effeuillage sur syrah. **Vendanges:** Mécaniques, tri à la parcelle. 27 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. Été très chaud avec quelques orages salvateurs.

Vinification

Fermentation: Raisin encuvé, non foulé. Fermentation alcoolique longue de 20 jours de 15 à 30°. Levures indigènes. 3 pigeages en milieu de FA – Pressée pneumatique. **Élevage:** Elevage de 12 mois en cuve.

Accords

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

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

