

Domaine du Deffends

Famille de Lanversin

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Fiche technique



AOP Coteaux-Varois en Provence
Cépages: Grenache 95% Cinsault 5%
Rosé - Vin biologique

Note de dégustation

Robe est pâle, de couleur abricot clair et aux reflets gris. Profil aromatique puissant, complexe où se lie à des notes de petit fruit rouge, de cerise, de confiserie, une trame fraîche, finement poivrée. La bouche présente un joli volume, du gras, de l'abricot confit, richesse qui s'équilibre avec une finale fraîche, sous une tonalité épicée.

Vignoble

Sol: Argilo-calcaire. **Orientation:** Coteaux orientés Sud-Est. **Âge des vignes:** 40 ans. **Rendement :** 40hl/ha. **Taille:** Royat sur palissage 2 fils + 2 releveurs. **Travail du sol:** Mécaniques. 15 septembre pour le grenache et le 18 pour le cinsault. **Climat:** Automne 2019 très pluvieux puis hiver sec et doux. Gel fin mars. Printemps pluvieux et frais. Été sec et chaud.

Vinification

Fermentation: Macération pelliculaire 3 heures pour le grenache et 8h pour le cinsault. Pressurage pneumatique direct à basse pression. - Débourbage par décantation à froid. Contrôle de la température FA entre 16° et 18°. **Elevage:** Elevage en cuve sur lies fines remises régulièrement en suspension. - Vin filtré.

Accords

Lasagnes aux légumes – Tarte tatin aux tomates –
Tajine de blanc de poulet aux fruits exotiques avec
semoule fine aux raisins, melons frais aux pétales
de roses cristallisés.

Février 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

