



Côtes de Provence Rouge



Récompenses

Millésime 2012

Gilbert & Gaillard 2015 :
87/100

Présentation

Cépage : Syrah (70%), Grenache (30%)

Potentiel de garde : A déguster dès maintenant, peut attendre entre 4 et 7 ans.

Température de service : 14°

Caractéristique gustative : « Robe pourpre soutenu, jeune. Nez agréable, mûre, groseilles, élément floral, finement poivré. Au palais, un style qui privilégie l'élégance, la sveltesse, la tension, jolie constance riche et épicée, présence végétale. Cuvée convaincante, à attendre un peu. »

Accord mets / vin : Viande en sauce, fromage.

Détails techniques

Le Côtes de Provence « Château des Vingtinières » du domaine Patrice Moreux provient d'un vignoble de 35 hectares d'un seul tenant, situé sur les plateaux permien de « la Vallée des Maures », au cœur de l'A.O.C. Ces plateaux permien, rares dans cet A.O.C et favorable au faible rendement, sont constitués d'argile, de sable et de roche en sous-sol. La combinaison de ce terroir délicat avec un temps sec et ensoleillé nous offre des vins vifs et élégants aux fins de bouche persistantes.

Cépage : Syrah (70%), Grenache (30%)

Localisation : Le Cannel des maures.

Production : Environ 11 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

Vinification : Nous vendangeons nos vignes uniquement le matin, « à la



fraîche », pour éviter l'oxydation de nos raisins. Après l'égrappage, la récolte est passée en pressoir pneumatique. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue pour 75 % en cuve inox sous contrôle de température et pour 25 % de la récolte en fût de chêne de 5 ans. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. L'assemblage fût de chêne / cuve Inox est fait juste avant la mise en bouteille.

Terroir : Argile, sable et roche en sous-sol

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.