



ROUGE COUP DE FOU DRES 2016

A.O.P. Côtes de Provence
VIN BIOLOGIQUE CRU CLASSE



Après un hiver assez pluvieux reconstituant en grande partie les réserves hydriques du sol, le printemps fût moyennement arrosé et l'été incroyablement chaud et sec. Les vignes, bien qu'ayant souffert de la chaleur et du stress hydrique, ont produit une vendange de très belle qualité en quantité normale.



Idéalement situé au cœur de la vallée des Esclans entre les massifs de l'Esterel et des Maures, le domaine bénéficie d'un sol argilo-gréseux caillouteux de couleur rouge lie de vin, particulièrement bien drainant qui favorise la production de vins de qualité.



Ce vin est assemblé exclusivement à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique.

Syrah 60%, Cabernet 20%, Carignan 20%.

Les vignes sélectionnées sont d'un âge moyen de 30 ans.

Les vendanges manuelles sont déclenchées quand les maturités phénoliques sont à l'optimum afin d'obtenir les meilleurs arômes.



Ce vin est vinifié conformément à la charte des vins biologiques.

Après un égrappage total de la vendange, une macération à froid est réalisée en cuve inox pendant 2 à 3 jours afin d'extraire le meilleur des arômes. Les fermentations démarrent avec l'adjonction de levures exogènes sélectionnées. La fermentation à température contrôlée (plus de 20°C) dure une semaine environ. Ensuite, une cuvaison avec remontages réguliers de 4 à 5 semaines supplémentaires finit d'extraire les arômes et les tanins recherchés pour cette cuvée. Les vins sont ensuite soutirés (vin de gouttes) et les marcs pressés (vin de presses). Les « presses » sont partiellement réintégrées aux gouttes afin d'obtenir l'équilibre voulu.

Les vins assemblés sont logés dans des foudres de chênes français (gros fûts contenant 70 hectolitres de vins) pendant 24 mois environ.



Robe grenat assez profonde à reflets tuilés. Nez complexe, épicé, café, moka avec une pointe de cuir. Attaque franche, structure enveloppante, harmonieuse et d'une belle longueur pour finir sur des notes cerises, griottes, tabac et bâton de réglisse.

Ce vin est le parfait compagnon de vos plats de viandes en sauce, notamment les gibiers, les plats régionaux ainsi que les fromages à pâte molle. Ce vin élevé et vieillit par nos soins est à boire dès maintenant.