



## ROUGE CUVÉE DU LOUP 2016

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



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-Sauvignon 30%, Grenache 10%.

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.

Le vin ainsi obtenu est mis en barriques de chênes français pour une durée de 12 mois. L'assemblage final est effectué avant la mise en bouteilles, en fonction des dégustations.

---



C'est un vin puissant et corsé, avec des arômes complexes de fruits noirs et de garrigue, légèrement vanillé, toasté et boisé. Ce vin est destiné à accompagner vos repas gastronomiques, viandes, gibiers, plats épicés et fromages. Il peut être apprécié dès maintenant mais se bonifiera durant les 10 années à venir.

---



Médaille d'Or au Concours Challenge Millésime Bio 2020.

Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2019.

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales 2019.

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Provence 2019.

