




la Violette Rouge 2021

Côtes de Provence AOP Cru Classé, mise en bouteille à la propriété
Hyères les Palmiers



 **CÉPAGES :** 66% Syrah, 34% Grenache

 **DEGRÉ :** 13°0

 **TERROIR :**

Argilo-calcaire à tendance bord de mer. Propriété de 53 hectares dont 32 hectares en Cru Classé, installée en contrefort du massif schisteux des Maures, au carrefour des vallées fertiles de Sauvebonne et des Borrels où la vigne s'épanouit entre agrumes et palmiers sous un micro-climat.

 **VINIFICATION :**

Récolte mécanique sur des parcelles de vignes âgées entre 10 et 20 ans. Les sols sont peu profonds et chauds pour naturellement limiter le rendement et donner des raisins riches en sucre, en matière colorante et en tanins. La vendange est totalement éraflée avant d'être mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25 et 28° pendant 20 jours. Remontages d'homogénéisation quotidiens. Après fermentation malolactique, les vins sont élevés 12 mois en cuve.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Belle robe d'un grenat lumineux. Nez de fruits rouges légèrement épicé. En bouche, attaque franche avec un bon équilibre. De jolies notes de cerises et de cassis viennent souligner des tanins soyeux. Belle longueur en fin de bouche.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Il accompagne les plats de viandes, légumes, fromages type Reblochon et pâtisseries aux fruits.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - Palette de 750 cols de 75 cl - 125 cartons de 6 bouteilles.

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Concept.