



LES COMPLICES
DES
CALANQUES

GRAIN DE SYRAH

2019

Coteaux Varois en Provence AOP



CÉPAGES

Syrah 90% - Vermentino 10%

TERROIR

Vignoble situé en Provence, dans le centre du département du Var.

Les sols très caillouteux sont essentiellement constitués de schistes et de quartz plus ou moins dégradés, agrémentés de sables et de grès. Ils sont très pauvres et naturellement filtrants.

Les parcelles dont est issue cette cuvée sont en agriculture raisonnée, la récolte est manuelle.

TYPE DE VINIFICATION

Les deux cépages fermentent ensemble en cuve béton thermorégulée.

Des remontages courts sont privilégiés, de manière à obtenir l'extraction la plus douce possible.

Pour cette cuvée, seuls les jus de goutte sont conservés, pour 80% élevés en cuve béton, pour 20% en foudre de chêne français, pendant 12 mois.

Les deux lots sont réassemblés et restent en cuve 3 mois supplémentaires avant la mise.

DÉGUSTATION

La robe est d'une franche couleur violacée.

Au nez, ce sont les fruits rouges et noirs qui dominent (cerise, fraise, mûre). Des nuances florales (violette) et épicées (poivre, girofle) complexifient l'ensemble. La bouche est ronde, souple, veloutée, sur le fruit, avec des tanins très fins, distinctifs des terroirs de schistes.

La finale suave est longue et fruitée.

GARDE

Un vin souple et puissant en même temps, qui pourra s'apprécier dès aujourd'hui, se bonifier sur 2 ans, et se conserver 2 à 3 années supplémentaires.

ACCORDS METS ET VIN

Viandes rouges grillées, volailles rôties, plats mijotés, agneau de Sisteron, thon rouge à la plancha, fromages à pâtes pressées...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15 à 18°.