

# Cuvée Rouge Pays du Var

**Cépages :** 100% de Carignan

**Sol :** Zone IGP situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d'Azur, sols bruns profonds et fertiles.

**Pratiques culturales :** Nous accordons la même attention à nos parcelles classées IGP qu'à celles AOC Bandol. Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



**Nez :** expressif et fruité.

**Bouche :** structure légère, bouche gourmande.



**Vendanges :** Vendanges manuelles, tri sur pied. Même si la vendange manuelle n'est pas obligatoire sur les zones classées en IGP, nous souhaitons conserver cette méthode de récolte afin d'obtenir une qualité de vendange optimale. Rendement maxi de 90 hl/ha.

**Vinification :**  
Environ la moitié en vinification « classique ».  
Tri de la vendange,  
Eraflage-fouillage,  
Encuvage de la vendange,  
Remontages à l'air : 1 à 2 remontages journaliers avec apport d'O2 pendant la FA et sans O2 après FA,

Environ la moitié en vinification « Macération Carbonique ».  
La vinification par macération carbonique une technique exploitant les phénomènes qui se déroulent spontanément dans les baies intactes de raisin non foulé, lorsque celles-ci sont placées en anaérobiose. Ces raisins sont le siège d'une fermentation intra-cellulaire qui entraîne des modifications complexes et importantes de leur composition. Cette vinification favorise la production d'arômes riches et intenses, et une structure tannique souple.

Tri important de la vendange sur pied.  
Encuvage vendange entière dans une cuve saturée en gaz neutre (CO2).

**Fermentation Alcoolique :** 8/10 jours,

**Suite identique pour les deux fermentations :**  
Au moment du décuvage, soutirage de la phase liquide (vin),

**Décuvage et pressurage du marc :** 8/10 jours après encuvage (cela va dépendre des millésime),  
Fermentation malolactique.  
Soutirage et assemblage première quinzaine de Janvier.

**Réajustement,** si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

**Préparation des vins avant mise en bouteille :**  
filtration sur cartouches,  
Mise en bouteille et habillage

**Conservation :** A consommer dans les 2 ans qui suivent sa commercialisation

75 cl

