

Vin de Pays du Var Rosé

Cépages : 70% de Carignan, 10% de Mourvèdre, 10% de Grenache et 10% de Cinsault

Sol : Zone classifiée en Vin de Pays du Var situé autour de notre cave (zone de plaine), sur la commune de La Cadière d'Azur, sols bruns profonds et fertiles.

Pratiques culturales : Nos vins sont officiellement labélisés en Agriculture Biologique depuis 2021. Nous sommes également certifiés HVE de niveau 3 depuis 2019.

Un itinéraire technique viticole raisonné et du matériel adapté nous permettent d'alléger les programmes de traitement des vignes et ainsi de diminuer l'impact de nos pratiques sur l'environnement et la biodiversité. Les sols sont travaillés le moins possible, nous nous limitons à quelques passages de griffages/binage par an. Nous enherbons nos sols en hiver. Ce couvert végétal est utilisé comme engrais vert au printemps suivant. Nous intervenons très peu, voire pas du tout, sur les espaces et éléments naturels qui composent notre paysage viticole : talus, zones enherbées autour des vignes, pierriers, roncières, arbres isolés, etc, afin de créer des points de biodiversité et des abris pour la faune et la flore.



Nez : fin avec des notes de fruits frais.

Bouche : gourmande, nette et fraîche.



Vendanges :

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

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes).

Eraflage-fouillage.

Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.

Débourbage pendant 48h. Soutirage au clair.

Levurage assez rapide dès le réchauffement du mout.

Fermentation Alcoolique : Environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.

Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses.

Sulfitage du vin 48h après soutirage. **Blocage de la fermentation malolactique** afin de conserver la fraîcheur des vins.

Vers le mois de novembre, collage à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

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 et ajustement du taux de CO₂. Mise en bouteille mi-Février.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

