



# LA SUFFRENE

## NATURE ROUGE 2024

**Appellation** Vin de France

**Cépages** 70% Cinsault, 30% Grenache

### Découverte sensorielle

Dès l'ouverture, ce vin vous accueille sur des notes de fruits rouges. Le plaisir se poursuit avec une bouche délicate et fraîche, aux tanins très souples et soyeux. Laissez-vous surprendre par une explosion aromatique sur des notes de raisin et de griotte. Un vin léger et frais, tout en finesse et délicatesse.

### Accords gourmands

Vous apprécierez ce vin à la fois léger et aromatique lors d'un apéritif dinatoire entre amis. Vous pourrez également vous laisser tenter en accompagnement d'une viande rouge grillée ou d'un plat de légumes au four. Un vin pour surprendre et être surpris !

### Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

### Vinification

Comme toujours à La Suffrène, les vendanges sont manuelles. La vinification, réalisée sans intrants, commence par l'élaboration d'un pied de cuve en levures indigènes. Une très courte cuvaison permet de faire infuser les baies et d'en extraire une matière délicate et charnue. Un élevage de 5 mois en cuve inox vient finaliser ce très joli vin, avant une mise en bouteille sans filtration.

### Alors, ce millésime ?

L'hiver 2023/24 a été particulièrement pluvieux, suivi d'un début de printemps très doux qui s'est brusquement rafraîchit jusqu'à la mi-Juillet. Le mois d'Août a été très chaud, ce qui a permis d'accélérer les maturités. Les vendanges se sont achevées sur un petit épisode de pluie.



LA SUFFRENE