



LA SUFFRENE



VIN DE PAYS DU VAR ROSE 2024

Appellation Vin de Pays du Var

Cépages 70% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault

Découverte sensorielle

Vous découvrirez avec plaisir un vin au nez franc et ouvert où les fruits à chair blanche dominant. La bouche est fraîche, expressive et aromatique, d'une belle vivacité. Un joli rosé accessible.

Accords gourmands

Dégustez ce vin en apéritif avec du houmous et des tortillas. Il se révélera également avec un gazpacho de tomates ou une salade de fenouil. N'hésitez pas à le marier à des pâtes bolognaises ou à tian de légumes.

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 culturales 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 se font à la main, ce qui permet un tri minutieux pour sélectionner les meilleures grappes. La vendange fraîche est pressée dès son arrivée en cave. Après soutirage, un élevage sur lies fines apporte finesse et délicatesse. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver la fraîcheur du vin. Suite aux assemblages début Janvier, le vin est mis en bouteille début Mars, et pourra être dégusté avec plaisir pendant 2 ans.

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