



LA SUFFRENE

VIN DE PAYS ROUGE 2024



Appellation Vin de Pays du Var

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

Découverte sensorielle

Vous découvrez un vin au nez intense et profond, sur des notes de poivre blanc et de violette. La bouche décline les mêmes arômes, avec des tanins soyeux et une structure agréable. Un beau vin de pays, accessible immédiatement, frais et expressif.

Accords gourmands

Dégustez ce vin rouge léger et frais sur une belle mozzarella burrata, un croque-monsieur ou une ratatouille de saison. N'oubliez pas les fruits rouges pochés pour les gourmands !

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, ce qui permet un tri minutieux. Après l'encuvage de la vendange éraflée et foulée, nous procédons à une légère macération à froid, puis à la fermentation en cuve inox. La fermentation malolactique est faite pour apporter structure et finesse. Vous pourrez apprécier ce vin dans les 2 à 3 ans suivant sa commercialisation.

Alors, ce millésime ?

L'automne-hiver 2020-2021 a été frais, et avare en eau. Le printemps a débuté par un épisode de gel heureusement bien maîtrisé. L'Été 2021 a été sec mais frais. Ce millésime tardif a donné des degrés alcooliques moins importants que ces dernières années et des vins équilibrés avec de belles structures tanniques.



LA SUFFRENE