

AOP CÔTES DE PROVENCE



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

LOUIS
.....
DOMAINE
POUVEREL
CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine familial de 12 hectares basé sur un terroir argilo calcaire à Cuers, au cœur du "Triangle d'Or" des Côtes de Provence composé des communes de Puget Ville, Pierrefeu et Cuers.

Le nom "LOUIS" a été choisi en mémoire à Louis Massel, fondateur de ce domaine.

Le vignoble est conduit en Agriculture Raisonnée.

Le climat méditerranéen apporte un ensoleillement maximum aux ceps implantés dans des sols très caillouteux sur matrice argileuse typique des "gavroches".

Surface des vignes : 12 hectares

VINIFICATIONS

Rosé : Les raisins sont vendangés à la main entre le lever du soleil et 10 heures le matin pour profiter de la fraîcheur des baies.

Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont directement pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Seul les jus de goutte et de première presse sont utilisés pour élaborer cette cuvée.

Les jus sont ensuite débourbés à froid 48 heures. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées (18°C).

Rouge : Les vendanges sont déclenchées sur la base de contrôles de maturité, d'analyse des polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

Une macération traditionnelle de 10 à 15 jours est réalisée avec optimisation de l'extraction des polyphénols par programmation des cycles de remontage. La température de fermentation se situe aux alentours de 28°C.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache 60%, Cinsault 40%

Rouge Syrah 70%, Mourvèdre 30%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Un vin frais, rond, aromatique aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

Au nez des notes de pamplemousse et de fruits à chair blanche.

La bouche est fraîche et généreuse.

Rouge

La robe est d'un rouge rubis profond.

Le nez a une très belle intensité d'arômes de fruits noirs, notamment de mûre et de cassis.

En bouche, les tanins sont soyeux, la texture est tendue avec beaucoup de finesse.

Un rouge structuré et souple, finale mûre et fruitée.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 10-12°C sur des entrées chaudes et salées, des poissons, de la volaille et des fromages frais

■ A déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, des volailles rôties, des poissons grillés ou en sauce et des fromages affinés

DISPONIBLE EN 50CL ET 75CL
(ROSÉ ET ROUGE)



Safra 2018. Almoço em 26/09/2020.