

COTES DE PROVENCE ROSE

DOMAINE

DE

SOUVIOU

2009



Climat:

Le Domaine de Souviou est situé dans une petite enclave oh! Combien convoitée, courant de Sanary au Beausset en passant par Saint-Cyr. Les caractéristiques climatiques sont: Un très bel ensoleillement tempéré par les brises marines, le tout donnant beaucoup de charme à ce Domaine.

Terroir: Argilo-calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

<u>Encépagement:</u>	Mourvèdre	50%	Syrah	10%
	Grenache	30%	Cinsault	10%

Degrés: 13.5 °

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main puis refroidis à 14 °, s'ensuit un pressurage direct à 80 % et 20 % par saignée.

Suit un débourage à froid entre 10 /12 °. La fermentation en cuve inox se fait à une température contrôlée de 18 ° et dure une quinzaine de jours.

Fermentation malo-lactique bloquée, le vin est ensuite élevé en cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille.

Un vin très agréable pour vos apéritifs, les salades, les poissons et les viandes grillées ainsi que les ratatouilles et tout autre entrée froide.

Il sera apprécié pour sa fraîcheur et sa vivacité.