

# COTES DE PROVENCE ROUGE

DOMAINE

DE

SOUVIOU

2007



## 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	60%	Cabernet	20%
	Grenache	10%	Syrah	10%

Degrés: 14°

## Vinification:

Les vendanges sont manuelles et l'érafflage total.

La fermentation alcoolique se fait à une température de 30°.

La macération est d'environ 15 jours. Après fermentation malo-lactique, le vin sera logé pour une période de 6 à 12 mois dans des cuves inox puis un court élevage en fût de 6 mois.

Idéal pour les repas entre amis, un vin rouge subtil, légèrement boisé qui conviendra parfaitement sur des grillades, des entrées froides ou chaudes et des fromages à pâte cuite.