



## Maures & More 2018 - IGP MAURES



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

**Cépages:** 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Cinsault

**Production:** 6 000 bouteilles

**Degré d'alcool:** 13%

**Vinification:** Vendange éraflée, puis foulée.

Refroidissement par échangeur tubulaire.

Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction et un apport de complexité.

Fermentation de 3 semaines à basse température avec contrôle par thermorégulation.

Après fermentation alcoolique, élevage sur lies fines.

**Notes de dégustation:** : Robe rose claire aux reflets saumonés. Attaque fraîche, évolution sur des notes de fleurs blanches.

**Accords mets & vin:** A déguster entre 8°C et 10°C, Un vin festif qui accompagnera des grillades, des apéritifs dînatoires et des soirées entre amis.