

CÔTES DE PROVENCE ROUGE



Il Côtes de Provence "Château des Vingtinières" della tenuta Patrice Moreux proviene da un vigneto di 35 ettari in un unico pezzo,

situato sugli altopiani permiani della "Vallée des Maures", nel cuore dell'A.C. Questi altipiani permiani, rari in questo A.O.C. sono favorevoli alla bassa resa,

sono costituiti di argilla, sabbia e roccia nel sottosuolo.

La combinazione di questo delicato terroir con tempo asciutto e soleggiato ci offre vini vivaci ed eleganti con una buona persistenza finale in bocca

Classificazione: Côtes de Provence Contrôlée

Zona di Produzione: Le Cannet des Maures, sulla piana della Vallée des Maures

Uve: 70% Syrah - 30% Grenache

Età delle viti: Oltre 30 anni

Resa per Ettaro: 25 hl. per ettaro

Densità di impianto: 6500 viti / HA.

Esposizione: Altopiano

Caratteristiche del Terreno: Sabbioso, argilloso, roccioso nel sottosuolo.

Pratica della vite: coltivazione ragionata. Il terreno viene arato, il fertilizzante utilizzato è solo organico e utilizzato solo quando necessario.

Vinificazione: Vinifichiamo le viti solo al mattino, "fresche", per evitare l'ossidazione delle uve.

Dopo la diraspatura, il raccolto viene passato attraverso una pressa pneumatica.

La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti naturali presenti nell'uva.

Il vino viene invecchiato per il 75% in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata e per il 25% della vendemmia in botti di rovere di 5 anni.

La fermentazione malolattica viene effettuata al 100%.

L'assemblaggio di botti di rovere / serbatoi di acciaio avviene poco prima dell'imbottigliamento

Affinamento: In bottiglia

Note di Degustazione: si presenta viola intenso con bordo trasparente,

Naso piacevole, mora, ribes rosso, elemento floreale, finemente pepato.

Al palato uno stile che privilegia l'eleganza, la snellezza, la tensione, la consistenza piuttosto ricca e speziata, la presenza vegetale evidenzia ancor di più

la sua gioventù, con note di freschezza accompagnate sapientemente da tannini abbastanza integrati.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 14° - 16° C.

Potenziale d'invecchiamento: da 4 a 7 anni

Abbinamenti: Piatti di carni rosse in salsa, selvaggina, formaggi.