

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 AOP CÔTES DE PROVENCE

2017



Syrah 70%, Mourvèdre 30%



Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres



Hiver doux, été sec et chaud



Du 10 au 15 septembre 2017



14.5%

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vinification traditionnelle de raisins égrappés et très peu foulés.

20% de l'élevage est passé en barriques sur une durée de 9 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les cépages typiquement provençaux de Syrah et de Mourvèdre consacrent à ce vin un nez délicat et fin. La bouche ronde, bien équilibrée est marquée par des arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices.

Le *Domaine rouge* s'accordera à merveille avec un feuilleté de pigeon aux fruits rouges ou un magret de canard aux épices.

PRATIQUES CULTURALES

Engagés pour une viticulture respectueuse de l'environnement, nous préservons la biodiversité.

Nos pratiques agroécologiques durables, certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), favorisent une expression optimale des raisins en respectant la vie du sol.

Avec la certification BEE FRIENDLY, nos vins assurent une protection absolue des abeilles et des pollinisateurs. Nous agissons concrètement : enherbement des vignes, plantation de haies, promotion d'espèces mellifères.

