

Pure Provence Sarl

EMOTION DE PROVENCE - Rose

Millésime

2014

Production

180.000
Bouteilles
75cl

Encépagement

65 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Cinsault.

Terroir

Le vignoble est situé sur un plateau triasique argilo-calcaire du centre Var.

Il se situe à une altitude de 360 m au pied de 2 massifs (La Sainte Baume et La Loube) et bénéficie d'un climat méditerranéen « d'altitude ».

Cette situation, où les températures modérées conjuguent leurs bienfaits à un climat ventilé, permet au vignoble d'être conduit de manière raisonnée vis-à-vis de ses parasites.

A l'approche de la maturité, l'amplitude importante entre les températures diurnes et nocturnes est particulièrement favorable au développement du potentiel aromatique des raisins.

L'âge moyen du vignoble est de 15 ans, avec une densité de 4000 pieds/Ha. Le rendement moyen se situe autour de 50 hl/Ha

Vendanges 2014

Les vendanges pour ce millésime ont débuté le 15/09 pour se terminer le 30/09.

Après un hiver doux et un printemps agréable, l'été fut modérément chaud.

La maturation s'est donc lentement poursuivie au cours de l'été et s'est achevée au cours d'un mois de Septembre très sec ; ce qui a permis d'avoir une vendange mure et saine. La vendange mécanique a eu lieu de nuit afin de récolter les raisins dans d'excellentes conditions de température pour qu'ils livrent tout leur potentiel dès leur arrivée à la cave.

Vinification

La vinification des différents cépages se fait séparément, la syrah est vinifiée en pressurage direct, le grenache et le cinsault subissent une légère macération pré-fermentaire.

Les jus sont ensuite débourbés, puis réalisent la fermentation alcoolique entre 17 et 18°C, la fermentation Malo lactique n'est pas faite.

On procède ensuite à un collage doux, puis à une mise en bouteille précoce.

Oenologues : Gilles BAUDE – Bruno CREPIN

(AOP Coteaux Varois en Provence)

Présentation

Blle: Bordelaise OI MIRA

75 cl

Bouchon: Nomacorc 42*22.5

Capsule: Complex

Cartons 6 blles à plat 75 cl

Notes de dégustation

Robe marbre rose.

Le nez est fin et élégant.

Notes d'agrumes, fraise mais aussi des notes amyliques donnant au nez le côté frais et harmonieux.

Bouche fraîche et gourmande associée à une légère sucrosité avec des notes de pêche et de pamplemousse.

Analyses

Degré alcoolique : 12.30 (% vol.)

pH: 3.28

Acidité totale: 3,80 (g/l acide sulfurique)

Acidité volatile: 0.2 (g/l acide sulfurique)

Sucre résiduel : 1,2 (g/l)

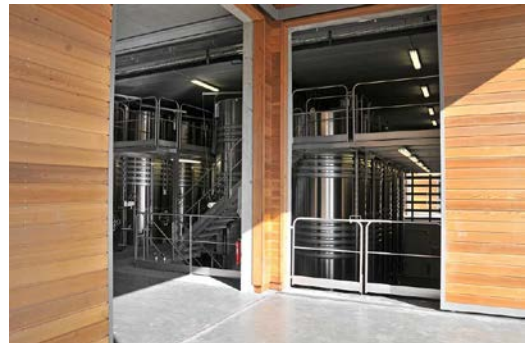




La situation du vignoble jouissant d'un microclimat, permet au vignoble d'être conduit de manière très raisonnée.



La vendange de nuit permet de récolter les raisins dans d'excellentes conditions de température pour qu'ils livrent tout leur potentiel dès leur arrivée à la cave.



Notre chai construit en 2014 est équipé des dernières technologies. Le pressurage de la vendange et chaque mouvement de vin sont réalisés à l'abri total de l'oxygène afin de préserver toutes les qualités intrinsèques de nos cuvées.

Chacun des membres de notre équipe est passionné et tous nos efforts d'investissements vont dans le sens d'une amélioration constante de la qualité afin de mieux vous servir.