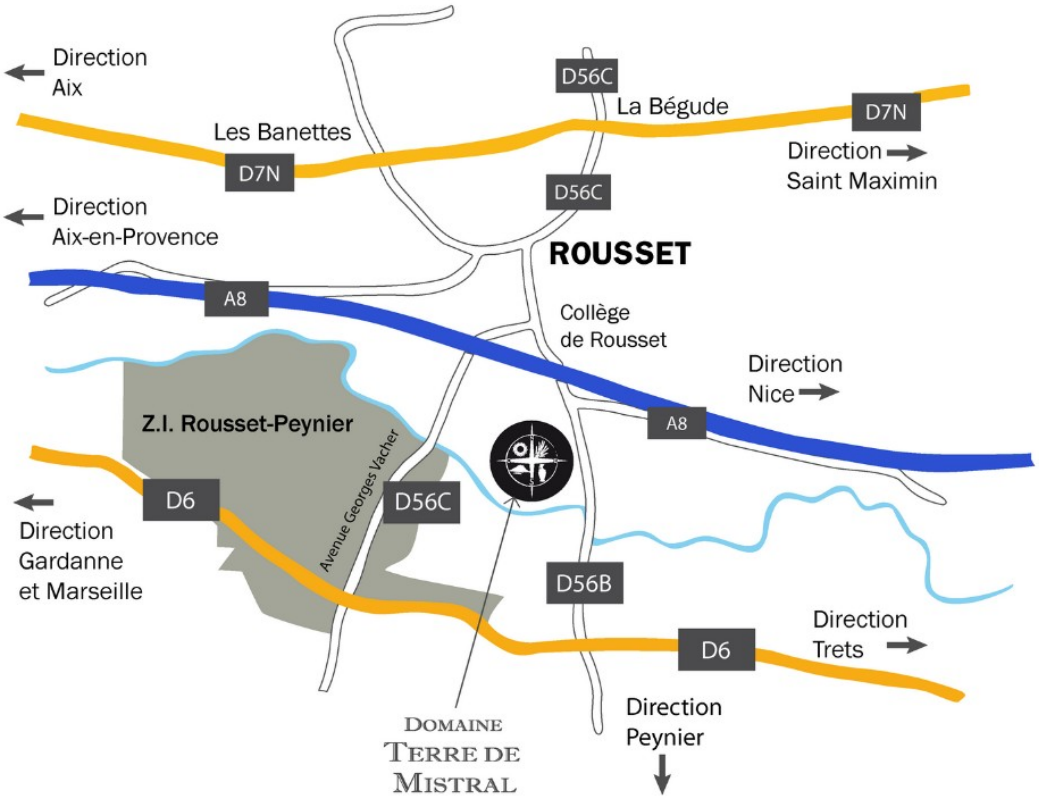
DOMAINE TERRE DE MISTRAL

CATALOGUE DE NOS VINS - 2022

Où sommes-nous ?

DOMAINE TERRE DE MISTRAL
Route du Regagnas (ancienne route de Peynier), D56b
13 790 ROUSSET
Tel: 04 42 29 14 84
E-mail: commerce@terre-de-mistral.com



Certifié Haute Valeur Environnementale

Edito

Le terroir de la Sainte-Victoire a un positionnement très particulier en Provence : la mer n'est qu'à 30 Km mais nous sommes coupés d'une grande partie de son influence par les massifs de la Sainte-Baume et du Garlaban.
Les seules entrées maritimes dont nous bénéficions proviennent de l'ouest marseillais et sont bloquées sur notre zone par la montagne Sainte-Victoire.
Cette configuration nous place dans un climat méditerranéen semi-continental avec des nuits fraîches et des journées très chaudes.
Cela procure à nos vins une belle acidité, garante de fraîcheur, et une grande intensité aromatique.

Pour ma part, j'ai été au préalable adhérant et président d'une cave coopérative, mais frustré par l'impossibilité d'aller jusqu'au bout d'une démarche de qualité j'ai créé, avec le soutien de ma famille, le Domaine Terre de Mistral voilà plus de 15 ans.

Aujourd'hui je suis aidé dans cette aventure par ma famille et une quinzaine de collaborateurs. Ainsi, le Domaine Terre de Mistral évolue sur plusieurs axes :

- une démarche agro-environnementale (HVE et abandon des herbicides chimiques); en effet je trouve des incohérences dans la démarche « bio » mais je suis fortement impliqué vers une réduction de notre impact sur la nature et la santé des consommateurs.

- une distribution de nos vins par un maillage national et international.

- une démarche agritouristique qui nous permet, chaque année, de partager notre passion du terroir avec plusieurs milliers de visiteurs afin d'accroître notre notoriété et recueillir de précieux avis sur nos produits, au plus près des consommateurs.

Vous allez découvrir dans ce catalogue, au fil de notre histoire, le fruit de notre travail.

A très vite,
Serge

Le vignoble de la Sainte-Victoire et ses paysages somptueux ...

DOMAINE TERRE DE MISTRAL
NOTRE CATALOGUE 2022

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Rosalie

2021

A.O.P. Sainte Victoire - Côtes de Provence - Rosé

Cépages : Grenache (60%) - Syrah (20%) - Rolle (*Vermentino*) (20%)

Rendement : 50 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lies fines pendant un mois sans fermentation malolactique.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %.

Sucre résiduel : 0 gr. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

Vin rosé à la robe pâle avec une très grande complexité aromatique sur une dominante de fruits blancs, suivie de belles notes d'agrumes et de fruits exotiques. L'élevage sur lies fines confère une longueur exceptionnelle en faisant un vin de gastronomie. Un vin moderne élégant, explosif et complexe.

Qui est Rosalie ? Rosalie était la grand-mère maternelle de Serge Davico (notre vigneron). Elle lui a appris la valeur du travail bien fait. Cette cuvée est aussi un hommage à l'allure florale de son prénom et à sa personnalité.

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Existe en 75 cl, 50 cl et 150 cl.
Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

Un terroir où notre famille a des racines depuis des générations ...

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

MÉRITE AGRICOLE

Le Ministre de l'Agriculture

a conféré à Monsieur Vidal, Antoine, Roger

né le 19 décembre 1905 à Châteauneuf le Rouge département des Bouches du Rhône

la Croix de Chevalier du Mérite agricole, par arrêté du 12 août 1950

Fait à Paris, le 21 mai 1951

Enregistré sous le N° 2641

Le Chef du Cabinet

Le Ministre de l'Agriculture,

Mon grand-père Antoine (auquel je dédie une cuvée) était très actif dans l'agriculture de notre commune depuis 1923, ce qui lui a valu cette médaille du mérite agricole

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Simone 2021

A.O.P. Côtes de Provence - Rosé

Cépages : Syrah (60%) - Grenache (40%)

Rendement : 55 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lies fines pendant un mois sans fermentation malolactique.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %.

Sucre résiduel : 0 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

Vin rosé à la robe pâle avec une très grande complexité
L' assemblage des cépages sélectionnés et la maîtrise des températures de fermentation, donne un vin rosé à la robe pâle, une jolie complexité aromatique sur une dominante de petits fruits rouges (fraise des bois). L'élevage sur lies fines confère une grande longueur.

Qui est Simone ? Simone est la mère de Serge Davico (notre vigneron). Sa patience éducative lui a permis une construction de sa personnalité dans le respect des valeurs.

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Existe en 75 cl et 50 cl sur commande.
Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

Notre volonté de sortir de la coopération...

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Anna 2021

A.O.P. Côtes de Provence - Blanc

Cépages : Rolle (Vermentino).

Rendement : 55 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lies fines pendant un mois sans fermentation malolactique.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %.

Sucre résiduel : 0 gr. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

La maturité optimale des raisins, la maîtrise des températures de fermentation donne un vin d'une belle complexité aromatique sur une dominante d'agrumes et d'ananas. L'élevage sur lies fines confère une jolie longueur. Accompagne les produits de la mer et viandes blanches.

Qui est Anna ? Anna étaient les grands-mères de Serge Davico (notre vigneron) et de son épouse Nadia. L'une Italienne, l'autre Espagnole, leur statut d'immigrées ont favorisé l'ouverture au monde de leurs petits-enfants.

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Existe en 75 cl et 50 cl.

Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

... nous a fait créer le domaine Terre de Mistral en 2007.

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Zaello

2017

A.O.P. Sainte - Victoire Côtes de Provence - Rouge

Cépages : Syrah (60 %) - Grenache (40%)

Rendement : 50 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse. L'assemblage se fait avant l'élevage.

Vinification :

Macération pelliculaire à basse température pendant 4/7j - Température de fermentation de 24°C - Longue macération (environ 4 semaines). Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage en cuve béton de 12 à 20 mois.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 14 %.

Sucre résiduel : Entre 0 et 2 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

Un vin gourmand, avec des notes de petites cerises griottes et de garrigue, plein de soleil à déguster avec une pièce de bœuf juste grillée au barbecue !

Qui est Zaéllo ? Zaéllo est le père de Serge Davico (notre vigneron).
Paysan dans l'âme, il lui a transmis sa passion débordante pour le travail de la terre.

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Existe en 75 cl , 50 cl et 150 cl.
Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

Afin de maîtriser notre avenir de vigneron ...

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Mireille 2021

IGP Méditerranée - Rosé

Cépages : Cabernet (50%) - Muscat Petits Grains (50%)

Rendement : 70 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lies fines pendant un mois sans fermentation malolactique.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %.

Sucre résiduel : 0 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

L'assemblage original et la maîtrise des températures de fermentation, donne un vin rosé à la robe rose clair, un fruité puissant sur une dominante de fruits exotiques (litchi) et de fruits blancs. L'élevage sur lies fines confère une jolie longueur. Un vin adapté aux apéritifs, cuisine exotique…

Qui Mireille ? Mireille est la marraine de Serge Davico (notre vigneron).
Son statut de professeur de philosophie et sa présence active dans son jeune âge lui ont appris l'ouverture à la culture.

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

nous sommes aidés pour cela par un outil technique performant ...

Pauline 2021

IGP Méditerranée - Rosé
IGP Méditerranée - Blanc

Cépages :

Colombard (90%) et Viognier (10%) pour le blanc

Niellucciu (80%) et Syrah (20%) pour le rosé

Rendement : 70 hectolitres / hectare

Sol : Argilo-calcaire en coteaux

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable
Certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lies fines pendant un mois sans fermentation malolactique

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 % *Sucre résiduel :* Entre 1 et 3 g.

Ces cuvées sont élaborées sans produits allergènes (caséine, albumine…)

Notes de dégustation et accords mets et vins :

Pour le blanc:
Vin très fruité (agrumes, fleur d'acacia), vif,
belle tension et longueur en bouche.
S'accorde à merveille avec les poissons et les coquillages.

Pour le rosé
Le cépage Niellucciu (originaire de Corse et d'Italie où il est largement utilisé en Toscane sous le nom de Sangiovese), donne un rosé à la robe claire et au profil aromatique original avec des sensations de fruits rouges et de fruits exotiques.

Qui est Pauline ? Fille de Serge, elle a occupé le poste Tourisme & Communication lors de la création du Domaine. Elle a ensuite « mal tourné » à 2 reprises en devenant enseignante puis psychologue.

Et par des femmes et des hommes compétents

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Antoine 2018

IGP Méditerranée - Rouge

Cépages : Merlot (60%) - Cabernet (40%)

Rendement : 60 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse. L'assemblage se fait avant l'élevage.

Vinification :

Macération pelliculaire à basse température pendant 4/7j Température de fermentation de 24°C - Longue macération (environ 4 semaines). Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage en cuve béton de 12 à 20 mois.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 14 %.

Sucre résiduel : Entre 0 et 2 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

Au nez et en bouche, ce sont des arômes de cassis et de mûres que l'on perçoit et une pointe de sous-bois. Il se marie très bien avec une daube provençale, un civet de sanglier ou du fromage Brie.

Qui est Antoine ? Antoine, lui-même paysan, était le grand-père maternel de Serge Davico (notre vigneron). Nous pouvons remonter ses origines jusqu'au XVIIe siècle sur les communes de Rousset, Aix-en-Provence Châteauneuf-le- rouge, il est donc l'encrage Provençal de la famille.

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

Nous y avons créé un lieu de vie chaleureux ...

Nadia

« Nadia est le prénom de mon épouse. Ma passion pour elle m'a stimulé dans l'élaboration de ces cuvées d'excellence, toutes les trois passées en fût... "

Nadia blanc 2020 - Rolle (Vermentino)
AOP Côtes de Provence - Rendement : 55 hL/Ha
Sucre résiduel : 0 g. Cuvée élaborée sans produits allergènes - 13% alc/vol.

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Fermentation en fût de chêne 400L (français - chauffe blonde) - Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lie fine pendant un mois sans fermentation malolactique

Ce blanc de gastronomie élevé en fût de chêne pendant 6 mois révèle des arômes élégants d' ananas, de banane, de citron et d'amandes grillées. Il trouvera sa place auprès de viandes blanches en sauce, avec des poissons travaillés ou des fromages affinés.

Nadia rosé 2020 - Syrah (40%), Grenache (40%), Rolle (20%)
AOP Sainte - Victoire Côtes de Provence - Rendement : 50 hL/Ha
Sucre résiduel : 0 g. Cuvée élaborée sans produits allergènes - 13% alc/vol.

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température (2 à 4 °C) - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lie fine pendant un mois sans fermentation malolactique. Vinifié et élevé pendant 3 mois en fût d'acacia de 400 L .

Rosé de gastronomie, élevé en fût d'acacia pendant 6 mois. Voluptueux, pâle et d'une infinie complexité avec des arômes de fruits exotiques (papaye, mangue), d'agrumes et une finale de fleur d'acacia et d'amandes grillées. S'accorde à merveille avec un poulet aux amandes ou une soupe au pistou.

Nadia rouge 2017 & 2018
Syrah (40%), Grenache (40%), Cabernet Sauvignon(20%)
AOP Sainte - Victoire Côtes de Provence - Rendement : 40 hL/Ha
Sucre résiduel : 0 g. Cuvée élaborée sans produits allergènes - 14% alc/vol.

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température pendant 4/7j- Température de fermentation a 24°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Longue cuvaison (environ 4 semaines). Élevage sous bois de 14 à 18 mois (fût de 400 L)

Vin rouge soyeux et puissant, où les fruits se marient avec les épices. Il est élevé dix huit mois en grandes barriques de chêne. Ce vin révèle des arômes de cerises griottes compotées, ainsi que des notes de vanille et café.
A déguster avec de belles grillades de viandes rouges nobles.

... pour y accueillir de nombreux visiteurs

Sergio

« La gamme Sergio est ma signature!
Elle est la volonté de sublimer des IGP Méditerranée "

Blanc 2021

Cépages : Viognier
Sol : Argilo-calcaire en coteaux

IGP Méditerranée
Rendement : 70 hectolitres / hectare

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique

Vendanges :
Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.
Vinification :
Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines et plus - Fermentation puis elevage en barrique de 220L pendant 6 à 12 mois.
Embouteillage :
Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %
Sucre résiduel : Entre 0 et 2 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…)

Notes de dégustation et accords mets et vins : Ce blanc de garde puissant offre des notes d'abricot sec. Un bouquet de fleurs d'acacia rafraîchi l'ensemble. Nous vous suggérons ce vin en accompagnement d'une blanquette de veau, ou de bons plats d'hiver au fromage : camembert au four, raclette...

Rouge 2018

Cépages : Merlot - Cabernet
Sol : Argilo-calcaire en coteaux

IGP Méditerranée
Rendement : 55 hectolitres / hectare

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique

Vendanges :
Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.
Vinification :
Macération pelliculaire à basse température pendant 4/7j - Température de fermentation de 24°C - Longue macération (environ 4 semaines). Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage en barrique de 220L pendant de 12 à 18 mois.
Embouteillage :
Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 14 %
Sucre résiduel : 0 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…)

Notes de dégustation et accords mets et vins :
L'élevage de 12 mois en barrique de chêne de 220 L apporte des notes de petits fruits noirs, de cassis et de groseilles, soulignées par le cacao grillé. Une cuvée à déguster avec des viandes (gibier) en sauce ou avec un dessert au chocolat noir.

Cette dynamique est régulièrement récompensée

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Prix National de l'Oenotourisme

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ARTISANAT DU COMMERCE ET DU TOURISME

Lauréat du Prix National de l'Oenotourisme 2013

dans la catégorie Hébergement ou restauration sur le vignoble

Terre de Mistral

Stéphane Le Foll
Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Sylvia Pinel
Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme

Paul Dubrule
Président du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme

DOMAINE
TERRE DE
MISTRAL

Malou

Vin de France - Rosé

Cépages : Syrah (50%) - Muscat Petit Grain (50%)

Rendement : 70 hectolitres / hectare.

Sol : Argilo-calcaire en coteaux.

Culture : Vignoble conduit en agriculture durable - certifié Haute Valeur Environnementale HVE - sans herbicide chimique.

Vendanges :

Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

Vinification :

Pressurage pneumatique - Macération pelliculaire à basse température - Stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote. Élevage sur lie fine pendant un mois sans fermentation malolactique- Arrêt des fermentations pour garder du sucre résiduel.

Embouteillage :

Effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Degré alcoolique : 13 %.

Sucre résiduel : 30 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine…).

Notes de dégustation et accords mets et vins :

L'assemblage original des cépages et la maîtrise des températures de fermentation, donne un vin rosé moelleux à souhait sachant garder une belle fraîcheur. Les arômes, marqués par les fruits exotiques, sont exubérants et explosifs. Un vin adapté aux apéritifs, foie gras et desserts.

Qui est Malou ? Malou est la marraine de Nadia Davico (notre « vigneronne »).
La douceur de son caractère a inspiré ce vin légèrement sucré !

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vins de provence FRANCE

Conditionnement : Bouteille de 75 cl. Poids de la bouteille pleine : 1.5 kg
Conditionnées couchées (berceau) en carton de 6 (33 x 24 x 16 cm)
Palette de 540 bouteilles (9 rangs de 10 cartons)

Nous œuvrons au quotidien avec l'aide de nos partenaires pour que cette belle aventure se poursuive.