

LE VIGNOBLE

Situé au cœur de la Provence Verte, dans le Var. Les parcelles sont petites et exposées plein Sud, bordées de bois, garrigue et ruisseaux. Le climat est semi-continental avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE : 17 hectares

ALTITUDE : 250-320 mètres

TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité.

DEGRÉ : 13%

CÉPAGES : 60% Grenache, 25% Cinsault, 15% Syrah

VITICULTURE : vignes palissées; labour léger des terres et déchaussage, enherbements; ni pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques; taille sévère à 4 porteurs 2 yeux pour un petit rendement; ébourgeonnage soigné.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges nocturnes à pleine maturité; égrappage; léger foulage; longue macération pelliculaire, jus de goutte puis très léger pressurage pneumatique, débordage statique à froid, fermentation sous contrôle des températures; inertage gazeux pour une bonne extraction des arômes sans oxydation; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mis en bouteilles au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

PRODUCTION : disponible en 50cl, 75cl, 150cl, 300cl.

LA DÉGUSTATION

Couleur rose pâle saumonée, complexité et puissance aromatique. La première gorgée emplit le palais, évoluant vers la pêche et les agrumes, une pointe végétale ajoutant fraîcheur et croquant à une finale persistante.

ACCOMPAGNEMENT : Agréable à l'apéritif ou en repas avec des viandes blanches goûteuses (volailles, veau, poissons), cuisines d'été et asiatiques.

SERVICE : 10-12°C

LE NOM

« Suivez-moi-jeune-homme » : on appelait ainsi les rubans des chapeaux de femme qui flottaient sur la nuque et qui, par des mouvements gracieux et désordonnés, étaient une invitation aux jeunes gens à suivre leurs balancements. Tel est notre rosé, fin et élégant.



MÉDAILLE
D'OR CONCOURS DES
VIGNERONS
INDÉPENDANTS DE
FRANCE 2023



UNE ÉTOILE AU
GUIDE HACHETTE DES
VINS 2023

