CHÂTEAU DES ANNIBALS

GRANDS ANNIBALS

AOP Coteaux Varois en Provence Rosé 2025



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 : 1 hectare
ALTITUDE : 250-320 mètres
TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité
DEGRÉ : 13.50%
CÉPAGES : 70% Grenache, 25% Cinsault, 5% 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; particulièrement longue macération pelliculaire, jus de goutte puis très léger pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation sous contrôle des températures; inertage gazeux pour une bonne extraction des arômes sans oxydation; équilibres naturels sans procédés physiques; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mise en bouteille au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

PRODUCTION : cuvée confidentielle de 4 000 bouteilles 75cl.

LA DÉGUSTATION

Nez d'agrumes, d'épices et de fruits exotiques. Ce bouquet complexe se retrouve dans une bouche à la fois ronde et acidulée, agrémentée de quelques notes florales et prolongée par une jolie finale citronnée.

ACCOMPAGNEMENT : agréable à l'apéritif ou en repas avec des beaux produits de la mer, viandes blanches goûteuses, cuisine d'été, desserts fruités.

SERVICE : 10-12°C

LE NOM

« Grands Annibals » : Dédicace aux Annibals, Vignerons forts et courageux qui ont cultivé nos vignes et élaboré notre vin depuis des générations dans le respect du Terroir et de l'Homme.
Une cuvée confidentielle qui voit le jour les années où la qualité des raisins est au rendez-vous.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE – MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2026 – MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2026

LE GUIDE HACHETTE DES VINS ★★

2 ÉTOILES AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

www.annibals.com

BIO

vignobles & découvertes

vigneron indépendant