



## Le terroir

Sol argilo-calcaire, caractéristique de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Les pentes faibles à modérées, selon les parcelles, déterminent l'implantation des cépages ou l'orientation vers le blanc, le rosé ou le rouge. Le sol offre une bonne rétention hydrologique qui limite raisonnablement les blocages hydriques et favorise la production de composés organiques (polyphénols et arômes). Le terroir frais, avec un réchauffement des argiles plutôt lent, participe à la conservation de fraîcheur dans les vins.

## La vinification

Récolte manuelle, trie, éraflage, macération pelliculaire 2 à 3 jours à basse température, fermentation alcoolique avec montée progressive de la température jusqu'à 28-30°C, extraction régulière de la macération pelliculaire (remontage) à la macération post fermentaire (pigeage). Un ou plusieurs délestages peuvent avoir lieu en début de fermentation. Fermentation malolactique effectuée. Elevage de 12 mois en fûts de chêne.

## Les cépages

Grenache 56%, Cabernet Sauvignon 44% .

## Profil aromatique

Couleur profonde d'une belle densité à la robe cerise noire. Le profil aromatique se dévoile avec richesse et gourmandise sur des arômes de fruits noirs, de cassis écrasé, de violette puis d'épices douces. La bouche est ample, équilibrée où l'on retrouve en rétro nasal les arômes de fruits noirs, de cerise acidulée. Les tanins, jeunes, structurent le vin sous des notes épicées, vanillées, légèrement toastées et apportent une belle persistance.

## Accords mets-vin

- ◆ Fleurs de courgettes farcies au caillé de chèvre, artichaut violet et mesclun niçois.
- ◆ Marbré de foie gras de canard aux figues.
- ◆ Gigot de chevreau aux cocos.
- ◆ Presse de lapin aux senteurs de Provence confiture d'oignons.
- ◆ Tomme de brebis d'Arles.
- ◆ Figs rôties au miel de Provence, glace au miel de châtaignes.
- ◆ Tiramisu aux fraises, émulsion à la pistache.

## Informations techniques

- Bouchon en liège naturel.
- Colisage par 6 bouteilles de 75 cl.
- Palette de 80 cartons, soit 480 bouteilles.



*Domaine Les Vallons de Fontfresque*

Claire & Denis SICAMOIS. Ferme de Camp Redon. RD 64. 83170 TOURVES

Tél. : 04 94 69 01 22 – Fax : 04 94 69 41 07 - Email : [domaine@lvdf.fr](mailto:domaine@lvdf.fr) - Site Internet : <http://www.lvdf.fr>

