

Côtes de Provence Domaine de SOUVIOU ROUGE 2003

Climat et terroir :

Le Domaine de Souviou est situé dans cette petite enclave oh ! combien convoitée, courant de Sanary au Beausset en passant par St.Cyr. Les caractéristiques climatiques sont :

- *un très bel ensoleillement tempéré par les brises marines,*
- *un terroir argilo-calcaire que retiennent de belles restanques donnant beaucoup de charme au Domaine.*

Millésime 2003:

Très bel ensoleillement, belle maturité des raisins, état sanitaire des baies de très bonne qualité. Les vins sont chaleureux et charnus.

Encépagement :

<i>Mourvèdre</i>	<i>40 %</i>
<i>Syrah</i>	<i>20 %</i>
<i>Cabernet</i>	<i>20 %</i>
<i>Grenache</i>	<i>20 %</i>

Vinification :

Les vendanges sont manuelles et l'égrappage total. La fermentation alcoolique se fait à une température de 30 degrés. La macération est d'environ 15 jours. Après fermentation malolactique, le vin sera logé pour une période de 6 à 12 mois dans des cuves inox et un court élevage en fût de 6 mois.

Dégustation :

Sa robe est intense, profonde aux reflets rubis.

Très expressif et aromatique au nez, ses arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs se retrouvent en bouche. Rond et équilibré, sa structure aux tannins présents mais fondus, lui donne un beau volume. Ce vin harmonieux accompagnera les plats d'automne et d'hiver (viandes rouges rôties, gibiers à plumes). Il pourra être apprécié l'été légèrement rafraîchi autour des grillades au barbecue.

Médaille de bronze à Brignoles en 2004