



Domaine
Kennel

DEPUIS 1932

Domaine

Rouge

Vin biologique AOP Côtes de Provence

2022



L'expression fidèle de notre terroir de Pierrefeu-du-Var.
La pierre et le feu : la rondeur et la minéralité

À la vigne

Sols : calcaire, argileux et limoneux. Le vignoble, sensiblement surélevé dans la plaine au pied de Pierrefeu-du-Var, forme un petit plateau qui régule l'hygrométrie des sols pour apporter l'équilibre nécessaire aux fruits. Le sol est riche d'alluvions descendant du petit massif tout proche et l'influence de la mer adoucit encore le climat chaud sur la région du vignoble. Enfin, les gravoches réfléchissent la lumière et gardent la chaleur pour l'homogénéité des maturités. La parcelle de mourvèdre est située dans une enclave limoneuse issue de la dépression permienne du massif des Maures.

Cépages : 50% syrah, 50% mourvèdre (40 ans).

Culture biodynamique : préparations biodynamiques (bouse de corne, silice, valériane...), travail modéré des sols, compost organique et compost végétal. Taille douce des vignes, respectant les circuits de sève. Aucun désherbant, aucun insecticide.

Environnement : développement de la biodiversité par l'implantation de figuiers et de ruches d'abeilles. Le vignoble est entouré de deux rivières, bordées par des arbres de hautes futaies, qui offrent un bocage naturel. La totalité de l'espace agricole est un lieu de repeuplement pour la faune (lapins, lièvres, perdreaux...), où la chasse est interdite depuis plus de 10 ans, et les nids d'hirondelles et de pipistrelles sont encouragés et protégés dans les hangars.

À la cave

Vendanges : effectuées la nuit pour bénéficier des températures les plus clémentes (lutte contre l'oxydation du fruit).

Vinification : délestage fréquent en première phase fermentaire. Prise de matière.

Remontage long. Remise en jus sous pression. Cuvaison de 3 semaines.

Élevage : en cuve inox pour privilégier le fruit et la buvabilité.

Le vin

Commentaire de dégustation : vin structuré aux arômes fruités (framboise) et épicés (cannelle)

Garde : 3 à 7 ans

Service : 16°C

Analyses : Alcool : 13,5° - Acidité : 3,72 - PH : 3,65 - Sulfites : 23

Conditionnement

Bouteille : bourguignonne

Bouchon : 49 mm en liège naturel

Cartons : 6 (2x3 couchées)

Palettes : 600 cols

MIREILLE ET JULIEN KENNEL, VIGNERONS

Mas les Baux - 116 chemin des Moulières - 83390 Pierrefeu-du-Var - France

E-mail : info@domaine-kennel.fr - Téléphone : +33 (0)4 94 28 20 39

www.domaine-kennel.fr