

**Côtes de Provence AOC - Certifiée en Agriculture biologique
« Domaine du Clos de La Procure »**

Cette cuvée est constituée de vignes de notre propriété située à Carnoules sur la côte varoise en limite nord de l'influence maritime provençale (secteur géologique dit de la dépression permienne - passage du primaire au secondaire).

Les parcelles de vignes (conduites en gobelet de 30 à 50 ans) sont disposées en terrasses limitées par des murets de pierre, des chemins ou des alignements d'oliviers centenaires (type Clos).

Le sol est argilo-calcaire avec quelques éléments détritiques (colluvions de pente à matrice argileuse) provenant du massif schisteux des Maures en limite Sud. La présence exceptionnelle d'une nappe souterraine à une dizaine de mètres de profondeur garantit la bonne alimentation hydrique du vignoble.

- Rouge : Assemblage Grenache Mourvèdre et, selon le millésime, syrah, cinsault et carignan.
- Rosé : Saignée de cinsault et, selon le millésime, un peu d'ugni blanc et de carignan.
- Blanc : 100 % ugni blanc.

Les raisins vendangés manuellement sont entièrement égrappés et triés. La vinification est réalisée en petites cuves afin d'identifier au mieux les parcelles. Après un foulage aux pieds, les vins n'ont pas été levurés, chaptalisés, enzymés ou acidifiés et n'ont jamais été pompés (procédé NOWAT).

Pour les rouges (80 % de nos volumes) des pigeages quotidiens sont réalisés manuellement au dessus de la cuve pendant 15 jours. Les vins de presse provenant d'un pressoir manuel vertical sont assemblés aux vins de goutte.

Elevage en barrique de chêne français provenant de très bons domaines de Bordeaux et de Bourgogne.

Pour plus d'information sur le domaine, vous pouvez aller sur le site

www.closdelaprocure.com

Les Vins Dupéré Barrera

www.blogduperebarrera.com

Bureau : 254 rue Schumann 83130 La Garde

tél : 04 94 23 36 08 Fax : 04 92 94 77 63

Email : vinsduperebarrera@hotmail.com