

Dupéré Barrera

Fiche descriptive : Côtes de Provence Rouge AOC « Nowat » 2009

Appellation : Côtes de Provence - Rouge AOC

Millésime : 2009

Cuvée : «Nowat »

Format : 75 cl

Fiche technique

Cette cuvée est constituée de 4 cépages : Cabernet Sauvignon (40%), mourvèdre (30 %), carignan (10 %), et syrah (20 %).

Les vignes de 20 ans d'âge (syrah et cabernet) proviennent de colluvions de pente à matrice argileuse (sur terrains schisteux d'une petite vallée isolée du massif des Maures).

Les carignans et mourvèdres proviennent de notre vignoble (domaine du clos de la Procure à dominante argilo calcaire - terroir dit de la vallée intérieure). Ce sont des vieilles vignes de 50 ans et plus à faibles rendements. Le domaine est cultivé en agriculture biologique certifié par Ecocert.

Les raisins ont été vendangés manuellement et sont entièrement égrappés.

Vinification en petites cuves ouvertes (cuve inox de 1000 l).

Après un foulage aux pieds, les vins n'ont pas été levurés ou enzymés et n'ont jamais été pompés. Des pigeages quotidiens sont réalisés manuellement au dessus de la cuve pendant 15 à 30 jours.

Ce vin est élevé 18 mois en barrique de chêne français de 1 et 2 vins (origine de grands domaines de Bordeaux et Bourgogne).

Degré alcoolique : 14 % vol.

Mise en bouteille : manuellement par gravité (sans pompage) en lune descendante et par haute pression atmosphérique.

Vin non collé et non filtré.

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

France Email : vinstuperebarrera@hotmail.com