



## Cellier de la crau, IGP Vin de Pays du Var, SOULEOU, IGP Var, Rouge, 2024

IGP Var, France



### PRÉSENTATION

Grace à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux, nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

### VENDANGES

Sélection parcellaire

### VINIFICATION

Raisin entier à peine foulé  
Macération pré fermentaire à froid  
Fermentation thermorégulée à 24°  
Fermentation malolactique sous marc  
Cuvaison de 15 jours

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton pendant 8 mois

### CÉPAGES

Merlot 67%, Marselan 31%, Syrah 2%

### 14 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1 g/l  
pH: 3.70  
Acidité volatile: 0.59 g/l  
Acidité totale: 3.47 g/l  
SO2 free: 25 mg/L  
SO2 total: 132 mg/L

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

### ASPECT VISUEL

La robe est rubis profonde avec des reflets violines

### AU NEZ

Le nez est franc et friand. Il s'oriente sur une expression juteuse de fruits bien murs.

### EN BOUCHE

La bouche à l'attaque souple restitue les parfums fruités.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner un tartare de Boeuf poêlé, un filet mignon au caramel ou encore un sauté de veau.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Spécialités françaises, Viandes rouges

