



# A Poil - 2024

## 0% SULFITES AJOUTES



### AOP CÔTES DE PROVENCE

#### Cépages

Syrah, Cinsault  
14,5 % vol.

#### Viticulture

Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

#### Dégustation

Robe rubis intense aux reflets pourpres.  
Nez de fruits noirs profond avec ses notes de café fraîchement torréfié et de violette.  
Bouche bien structurée aux tanins soyeux avec une finale longue fruitée et rafraîchie par une note mentholée.

#### Accords mets et vins

Vin à partager pour une belle découverte avec ses amis autour d'une planche de fromages / charcuteries, de tapas ou de grillades d'été.

#### Terroir

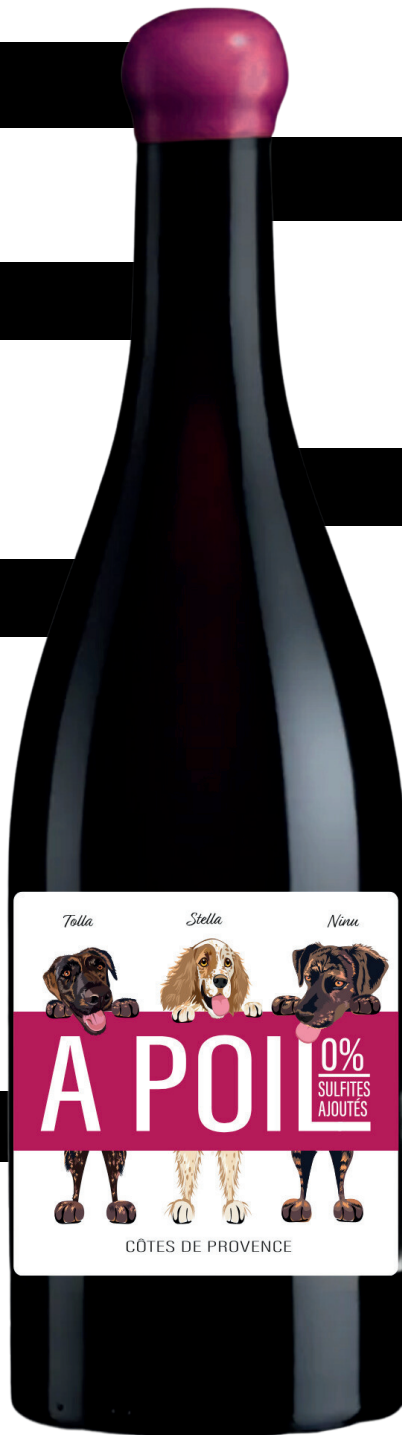
Grès roses, sols argilo-sableux qui apportent rondeur et complexité. Au pied du Massif des Maures.

#### Vinification

Récolte des raisins à maturité phénolique.  
Macération de 15 jours avec extractions douces à températures basses pour garder toute la fraîcheur du fruit.  
Vinification et élevage sans sulfite.

#### Garde

A boire dans sa jeunesse  
Servir à 18°C.  
Disponible en 75 cl.



RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN - FRANCE

Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | [cde@domainedejale.com](mailto:cde@domainedejale.com)

[domainedejale.com](http://domainedejale.com)