

# Les Abeillons Rouge

2007

## Coteaux Varois en Provence

**Cépages:** Syrah  
Grenache  
Cabernet Sauvignon

**Terroir :** Sol argilo-calcaire

**Climat :** Méditerranéen

**Rendement :** 40 hl/ha

**Vendanges :** Manuelles et triées

**Contenants :** 75cl, 50cl, 150 cl

### Vinification :

Longue cuvaison, avec macération post fermentaire à chaud pour extraction optimale des tanins et affiner la structure. Assemblage dès la récolte pour la syrah et le grenache, séparé du cabernet sauvignon.

### Elevage :

Pour environ un tiers en barriques, essentiellement le cabernet sauvignon, puis assembler en fin d'élevage avec la partie élevée en cuve béton ou bois.

### Dégustation :

Robe soutenue. Nez de fruits mûrs. En bouche un vin mature qui déploie des notes de truffe, de réglisse, de chocolat noir, avec des tanins soyeux.

### Evolution :

Un potentiel à suivre, vers un assouplissement des tanins et l'émergence d'arômes d'évolution.



T  
H  
U  
E  
R  
R  
Y