

# Réal Rouge

## 2016

Cote de Provence AOP  
Vin Bio et Biodynamique



**Cépages** : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsaut.  
Age moyen 38 ans.



**Terroir** : Schistes bleus, gneiss, quartz, micaschistes.



**Vinification & Elevage** : Vendange manuelle en caisses de 30kg, mise en chambre frigorifique, macération à froid après éraflage. Fermentation puis macération longue, sans sulfitage. Elevage foudre de chêne, œufs et cuves béton.



**Localisation**: Pierrefeu du Var.

En Provence Méridionale, à l'Ouest du Massif des Maures, dans la petite vallée encaissée du Réal Martin, au sein du Cru Pierrefeu.



### Note de dégustation

**Robe** : Rubis aux reflets grenat, intense et brillante.

**Arome** : Très franc avec notes typiques d'épices et herbes du maquis, de fruits rouges sauvages. Evolution sur des notes de fruits plus mûrs, de bois d'élevage, avec fond très épicé de racine réglisse, légèrement mentholé.

**Saveur** : Équilibré, l'ensemble est frais, assez droit et fin avec une structure recherchée. Finale longue soulignant les arômes typiques de baies, de fruits noirs, d'épices et de bois d'élevage.



**Mots Clefs** : Élégant, frais aromatique, typé.

