



DOMAINE
DUPUY DE LÔME

Matelote Rouge 2013

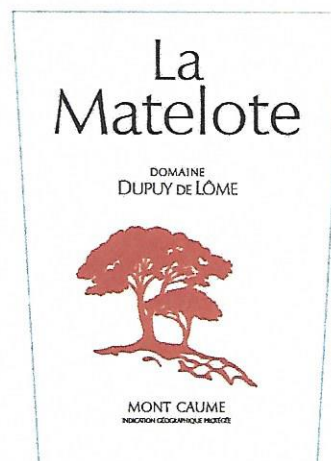
IGP Mont Caume

Vin issu de raisins provenant de
l'agriculture biologique certifié ECOCERT

14.5%vol

« Le petit Bandol Dupuy de Lôme »

*Vinifié, Elevé, mis en bouteille au
Domaine par Gérard Damidot*



Terroir

La Matelote petite colline qui surplombe nos vignes exposé nord avec 10% de vieilles vignes

Cépages

70% Mourvèdre
30% Grenache

Techniques culturales

Ebourgeonnage
Epamprage
Vendange en vert
Travail du sol
Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange
Réception par gravité
Fermentation de 3 semaines
100% égrappé
Température de Fermentation contrôlée
autour de 20°C à 25°C
10 mois d'élevage sous bois

Dégustation

Robe myrtille.
Nez aux arômes de fruits noirs frais, la bouche se révèle intensément fruité porté par une structure équilibrée agréable fraîche sur des tanins francs, vin gourmand et racé à la fois.

Accords mets et vin

Apéritifs, entrées, plats provençaux...

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

