



Domaine
Kennel

DEPUIS 1932

Le Grand Cyprès

Rouge

Vin biologique AOP Côte de Provence
2023



Au-delà du bio, un vin “à l’état pur”, pureté des cépages
et du terroir.. Le fleuron de notre Domaine

À la vigne

Sols : sablonneux et filtrants. Ancienne gravière d’alluvions, sédimentée au fil du temps.

Cépages : syrah, merlot et cabernet sauvignon.

Culture biodynamique : préparations biodynamiques (bouse de corne, silice, valériane...), travail modéré des sols, compost organique et compost végétal. Taille douce des vignes, respectant les circuits de sève. Aucun désherbant, aucun insecticide. Ébourgeonnée très strictement pour obtenir la concentration optimale.

Environnement : proximité d’un grand cours d’eau, le Real Martin, qui apporte une humidité fréquente et de la rosé matinale. Parcelles au centre d’une ferme visitée tout l’hiver par les moutons, les chevaux et le gibier.

À la cave

Vendanges : effectuées la nuit pour bénéficier des températures les plus clémentes (lutte contre l’oxydation du fruit).

Vinification : selon les principes de la biodynamie. Fermentation en levures indigènes. Vin sans aucun intrant, ni sulfite.

Élevage : cuve béton

Le vin

Commentaire de dégustation : vin structuré et épicé aux notes de tabac et fumées

Garde : jusqu’à 5 ans

Service : 16°C

Analyses : Alcool : 14,5° - Acidité : 3,79 - PH : 3,64 - Sulfites : <10

Conditionnement

Bouteille : bourguignonne

Production : 6000

Bouchon : 49 mm en liège naturel

Cartons : 6 (2x3 couchées)

Palettes : 600 cols

MIREILLE ET JULIEN KENNEL, VIGNERONS

Mas les Baux - 116 chemin des Moulières - 83390 Pierrefeu-du-Var - France

E-mail : info@domaine-kennel.fr - Téléphone : +33 (0)4 94 28 20 39

www.domaine-kennel.fr