



Domaine  
**Kennel**

DEPUIS 1932

Domaine

Rosé

Vin biologique AOP Côtes de Provence

2022



---

L'expression fidèle de notre terroir de Pierrefeu-du-Var.  
La pierre et le feu : la rondeur et la minéralité

---

### À la vigne

**Sols** : calcaire, argileux et limoneux. Le vignoble, sensiblement surélevé dans la plaine au pied de Pierrefeu-du-Var, forme un petit plateau qui régule l'hygrométrie des sols pour apporter l'équilibre nécessaire aux fruits. Le sol est riche d'alluvions descendant du petit massif tout proche et l'influence de la mer adoucit encore le climat chaud sur la région du vignoble. Enfin, les gravoches réfléchissent la lumière et gardent la chaleur pour l'homogénéité des maturités.

**Cépages** : grenache 40%, cinsault 30%, mourvèdre 20%, syrah 10%. Les vignes de grenache sont taillées le plus tard possible pour sortir des périodes de gel (maturité du fruit plus tardive, vendanges plus équilibrées pour apporter de la buvabilité).

**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.

**Environnement** : développement de la biodiversité par l'implantation de figuiers et de ruches d'abeilles. Le vignoble est entouré de deux rivières, bordées par des arbres de hautes futaies, qui offrent un bocage naturel. La totalité de l'espace agricole est un lieu de repeuplement pour la faune (lapins, lièvres, perdreaux...), où la chasse est interdite depuis plus de 10 ans, et les nids d'hirondelles et de pipistrelles sont encouragés et protégés dans les hangars.

### À la cave

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

**Vinification** : pressurage immédiat, fermentation en levures indigènes pour partie

**Élevage** : petit élevage sur lies

### Le vin

**Commentaire de dégustation** : Une belle expression d'un rosé : vin fruité et minéral, sur la rondeur et la structure, aux arômes de pêches et d'amande.

**Garde** : 18 mois

**Service** : 8°C

**Analyses** : Alcool : 12° - Acidité : 3,45 - PH : 3,29 - Sulfites : 83

### Conditionnement

**Bouteille** : bourguignonne

**Bouchon** : 49 mm twin top

**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](mailto:info@domaine-kennel.fr) - Téléphone : +33 (0)4 94 28 20 39

[www.domaine-kennel.fr](http://www.domaine-kennel.fr)