



Domaine  
**Kennel**

DEPUIS 1932

Domaine

Blanc

Vin biologique AOP Côtes de Provence

2025



« fleurs de sureau et minéralité »



L'expression fidèle de notre terroir de Pierrefeu-du-Var. La pierre et le feu : la rondeur et la minéralité. Le sémillon était plus répandu en Côtes de Provence avant l'arrivée du vermentino. Spécificité du vignoble depuis sa création, nous avons maintenu sa production pour ses vins délicats et minéraux qui s'accordent bien à la cuisine provençale.

#### À la vigne

**Sols :** pierreux et caillouteux. Le vignoble, sensiblement surélevé dans la plaine au pied de Pierrefeu-du-Var, forme un petit plateau qui régule l'hydrométrie 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 :** 50% vermentino, 50% vieilles vignes de sémillon (60 ans). Une originalité du Domaine Kennel depuis les années 60, ramassé dans la première phase de maturité. Les vignes de sémillon sont taillées à l'ancienne pour respecter leur forme tortueuse suite au palissage de 1985, de la mécanisation, aux gels de 86, 91, 2020.

**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 :** Selon les principes de la biodynamie, fermentation en levures indigènes

**Élevage :** léger élevage sur lies

#### Le vin

**Commentaire de dégustation :** Nez floral. En bouche, l'attaque est fraîche et structurée. De la minéralité, des arômes de fleurs de sureau. C'est un vin qui s'accorde parfaitement aux poissons et aux coquillages. Par exemple, avec un loup grillé au four à la fleur de sel, au fenouil et au citron.

**Garde :** 18 mois

**Service :** 8°C

**Analyses :** Alcool : 12,5° - Acidité : 3,65 - PH : 3,24 - Sulfites < 100

#### Conditionnement

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

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