



Domaine
Kennel

DEPUIS 1932

Le Grand Cyprès

Rosé

Vin biologique AOP Côte de Provence

2025



« rose sauvage, finale saline »

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 : caladoc (sélection massale de malbec et de grenache) pour son fruit et sa couleur et merlot pour la structure. Après un gros gel en 2020, les caladoc ont été taillés à 1 œil pour que le bilan énergétique demeure positif et serve à sa reconstruction.
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 : 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. Très peu sulfité.
Élevage : court en cuve inox.

Le vin

Commentaire de dégustation : vin structuré marqué par une belle minéralité. En bouche, de délicats arômes de rose sauvage et une finale saline.
Garde : 18 mois
Service : 8°C
Analyses : Alcool : 12° - Acidité : 3,13 - PH : 3,35

Conditionnement

Bouteille : bourguignonne
Production : 4000
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