



Domaine  
**Kennel**

DEPUIS 1932

# Le Grand Cyprès

## Rouge

Vin biologique AOP Côte de Provence  
2025



« fumé et framboises »

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, avec des notes de framboise.

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

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