



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence

FICHE TECHNIQUE AUBE AZUR BLANC BLANC DE BLANCS



Millésime

2022

Appellation

Côtes de Provence

Nos 2 terroirs

Gonfaron : sols datant du Pléistocène. Combinaison de sols de phyllade sur des colluvions schisteuses.

Carnoules : sols datant de l'Oligocène, argilo calcaire moyen.

Cépages

Rolle.

Vinification

Raisins récoltés de nuit à basse température, vinifiés entre 15 et 16°C en cuve thermo régulées. Blocage de la fermentation malolactique afin de préserver l'acidité naturelle du vin.

Dégustation

Couleur : Jaune avec des reflets or.

Nez : Citron, accompagné de notes de fruits jaunes, abricots et ananas.

Bouche : Attaque vive, fruitée et épicée. Belle gourmandise en bouche, finale fraîche et dynamique.

Service

10-12°C

Accompagnement

Idéal pour accompagner une tarte aux fraises, ou des crustacés.

Commentaire

D'une couleur jaune avec quelques reflets or, ce vin possède une aromatique citronnée et minérale accompagnée de quelques notes de fruits jaunes, abricots et ananas. En bouche nous retrouvons une attaque vive, fruitée et épicée, laissant place à une belle gourmandise. Belle minéralité en finale. Idéal pour accompagner une tarte aux fraises.

Domaine l'Heure Bleue

Route de Notre Dame des Anges 83590 GONFARON (France)

+33 (0)7 87 02 77 80 - info@domaineheurebleue.com

www.domaineheurebleue.com

VIN BIO



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

20230104V1