



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence

FICHE TECHNIQUE AUBE AZUR ROSÉ



Millésime

2022

Appellation

Côtes de Provence Notre Dame des Anges

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

Grenache, Syrah, Cinsault.

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 : Rose pâle, reflets argentés.

Nez : Agrumes, avec quelques notes épicées de muscade et gingembre.

Bouche : Bel équilibre en bouche, évoluant vers des notes d'épices et de piments. Amplitude et élégance. Finale minérale et saline.

Service

10-12°C

Accompagnement

Apéritif ou poissons grillés.

Commentaire

D'une couleur rose pâle, avec quelques reflets argentés. Au nez nous retrouvons des aromatiques d'agrumes et d'épices évoluant vers des notes de fruits blancs. En bouche, l'attaque est équilibrée, accompagnée par une structure ample et veloutée soulignée par un caractère épicé. Nous retrouvons des arômes de citron, d'agrumes et de gingembre. La finale est minérale et saline.

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