



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence

FICHE TECHNIQUE BLEU DE MINUIT ROSÉ



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

Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Vinification

Débourbage à froid, vinification à basse température, élevage en cuves thermo régulées et remise en suspension des lies fines.

Dégustation

Couleur : Rose pêche, avec quelques reflets argentés.

Nez : Notes d'agrumes évoluant vers des arômes de fruits rouges.

Bouche : Suave, équilibrée et puissante, accompagnée d'arômes de pêche et de poire. La finale est saline et minérale.

Service

10-12°C

Accompagnement

Idéal pour un apéritif, viandes blanches en sauce, cuisine méditerranéenne.

Commentaire

D'une couleur rose pêche, avec quelques reflets argentés, ce vin possède une aromatique gourmande et fraîche. Nous retrouvons quelques arômes d'agrumes évoluant vers des notes de fruits rouges. La bouche suave et équilibrée possède une belle vivacité. Elle est accompagnée des mêmes arômes que le nez. La finale est saline et minérale. Ce vin sera le compagnon idéal pour vos apéritifs.

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