



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence

FICHE TECHNIQUE AUBE AZUR ROUGE



Millésime

2021

Appellation

Côtes de Provence

Terroirs

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

Cépages

Mourvèdre, Syrah.

Vinification

Vendange manuelle, tri sélectif, macération longue avec pigeage manuel. Elevage sous-bois amphore terre cuite et oeufs en grès pendant 12 mois. Non filtré à la mise en bouteille.

Dégustation

Couleur : Rouge intense avec des reflets roses.

Nez : Notes de fruits rouges, fraise et griotte, évoluant vers quelques notes épicées et poivrées.

Bouche : Attaque soyeuse et élégante, les tanins apparaissent comme suaves et puissants. Nous retrouvons l'aromatique fruitée et épicée du nez. Légère salinité en finale.

Service

16-17°C

Accompagnement

Idéal pour accompagner une viande blanche ou un tartare de boeuf.

Commentaire

D'une robe rouge intense, accompagné d'arômes de fruits rouges et de poivre, la bouche de ce vin est élégante, souple et minérale. La structure équilibrée de ce vin est soulignée par une belle salinité en finale.

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.

20230703-v1