



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, Carignan



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



Degré

13 %



Accompagnement

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

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



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

20230703-v1