



domaine  
**L'HEURE  
BLEUE**  
vignoble en  
Provence

## FICHE TECHNIQUE BLEU DE MINUIT ROSÉ



### Millésime

2023



### 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.



### 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 roses.

Nez : tout en fraîcheur et en gourmandise, accompagné de notes de pamplemousse et de citron.

Bouche : suave, fraîche et délicate, accompagnée d'arômes d'agrumes et de fruits rouges. Belle vivacité, finale saline et citronnée.



### Service

10-12°C



### Degré

12,5 %



### Accompagnement

Cuisine asiatique et méditerranéenne.



### 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](http://www.domaineheurebleue.com)

### VIN ROSÉ BIOLOGIQUE



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