



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence



FICHE TECHNIQUE AUBE AZUR ROSÉ



Millésime
2023



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, 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 pêche avec des reflets roses.
Nez : d'une belle complexité et profondeur, dominé par des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs.
Bouche : fraîche, harmonieuse et équilibrée. Notes de pêche blanche, touché poudré, belle longueur, finale minérale et saline.



Service
10-12° C



Degré
13,5 %



Accompagnement
Idéal en accompagnement d'un plat léger, poissons ou viandes blanches.
Ceviche de poisson aux agrumes.

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 ROSÉ BIOLOGIQUE



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

2024_01_23_V1