



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.

VIN ROSÉ BIOLOGIQUE



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.