



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

AUBE AZUR BLANC BLANC DE BLANCS



Millésime

2024



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

Rolle, Ugni Blanc.



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 : jaune avec quelques reflets dorés.

Nez : abricot, épices douces, senteurs florales.

Bouche : vive et fraîche, accompagnée de notes de fruits jaunes et de muscade. Belle amplitude en bouche, finale saline et minérale.



Service

10 - 12° C



Degré

13,5 %



Accompagnement

Apéritif, plateau de coquillages, viandes blanches.

Domaine l'Heure Bleue

Route de Notre Dame des Anges 83590 GONFARON (France)
+33 (0)6 10 16 00 18 - commercial@domaineheurebleue.com

www.domaineheurebleue.com

VIN BIOLOGIQUE



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

20241228V1