



domaine  
L'HEURE  
BLEUE  
vignoble en  
Provence

## AUBE AZUR ROSÉ



### 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

Mourvèdre, Cinsault, Grenache.



### 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, couleur pêche avec quelques reflets argentés.

**Nez** : fruits de la passion évoluant vers des notes d'agrumes, citron.

**Bouche** : élégante et fruitée, l'attaque est vive et puissante, accompagnée d'arômes de fruits de la passion et d'agrumes soulignée par un caractère épicé et minéral.



### Service

10 - 12° C



### Degré

12,5 %



### Accompagnement

Cuisine moderne, recettes asiatiques (nouilles de riz aux légumes sautés, wok, bo bun...)

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

### VIN BIOLOGIQUE



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

20241228V1