



domaine
L'HEURE
BLEUE
vignoble en
Provence

BLEU DE MINUIT 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

Grenache, Cinsault, Syrah.



Vinification

Débourbage à froid, vinification à basse température, élevage en cuves thermo régulées et remise en suspension des lies fines.



Dégustation

Couleur : rose pâle.

Nez : fruits rouges et épices, cerise, framboise avec quelques notes d'agrumes.

Bouche : gourmande, charnue et équilibrée, finale légèrement épicée.



Service

10 - 12° C



Degré

13 %



Accompagnement

Idéal pour accompagner une cuisine généreuse et réconfortante, plats méridionaux gorgés de saveurs et de soleil.

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