



DOMAINE  
La Grande Bauquière



## MOMENT INATTENDU

AOP Côtes de Provence  
2019

**CEPAGES :**

Grenache (70%) Cinsault (10%) Vermentino (20%).

**TERROIR :**

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes primaires du cépage.

**VINIFICATION :**

Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage. Sélection des jus de presses et débourbage à froid pendant 48h.

Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (16°C) sans fermentation malo-lactique. Elevage sur lie fine, puis assemblage.

**NOTES DE DEGUSTATION :**

**Robe :** Litchi très pâle

**Nez :** Expressif d'arômes de fleurs blanches mélangées à des arômes de fruit à chair blanche, avec une finale exotique.

**Bouche :** Friand en bouche, vin plaisir en toutes circonstances, où l'on succombe sous le charme de la richesse du fruité et d'un équilibre délicat soulignant une belle fraîcheur en finale.

**CONSEIL DE SERVICE :**

Fruité et croquant, l'harmonie de ce rosé galant convient à tous les moments de partage : apéritif, assortiments de tapas, cuisine méditerranéenne, repas d'été composé de grillades et de saveurs exotiques.

Température de service idéale : 12-14°C

