DOMAINE
La Grande Bauquière

B

CREATION LA GRANDE BAUQUIERE

AOP Côtes de Provence
2021

CEPAGES :
Grenache (40%) Cinsault (50%)Syrah (10%).

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 du cépage.

VINIFICATION :
Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.
Sélection des jus de presse et débourbage à froid pendant 48h.
Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision.
Fermentation alcoolique sous température contrôlée (17°C) sans fermentation malo-lactique.
Elevage en cuve sur lie fine durant quatre mois.

NOTES DE DEGUSTATION :
Robe : litchi pâle.
Nez : expressif de fleurs blanches et de nuances exotiques.
Bouche : fraiche et gourmande, palette aromatique complexe dominée par des notes frivoles de fruits exotiques. L'équilibre est renforcé par une belle minéralité.

CONSEIL DE SERVICE :
Solaire et désaltérant, l'harmonie de ce rosé séducteur convient à tous les moments de convivialité : apéritif, repas d'été composés de fruits de mer, de grillades, et de saveurs exotiques.
Température de service idéale : 12°C.

Domaine la Grande Bauquière : RD 12 - Chemin des Plaines
13114 Puyloubier - 04.42.29.05.37 – contact@domainelagrandebauquiere.com

CODE APE : 0121Z - SIRET : 449 938 059 00010
TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR19 449 938 059