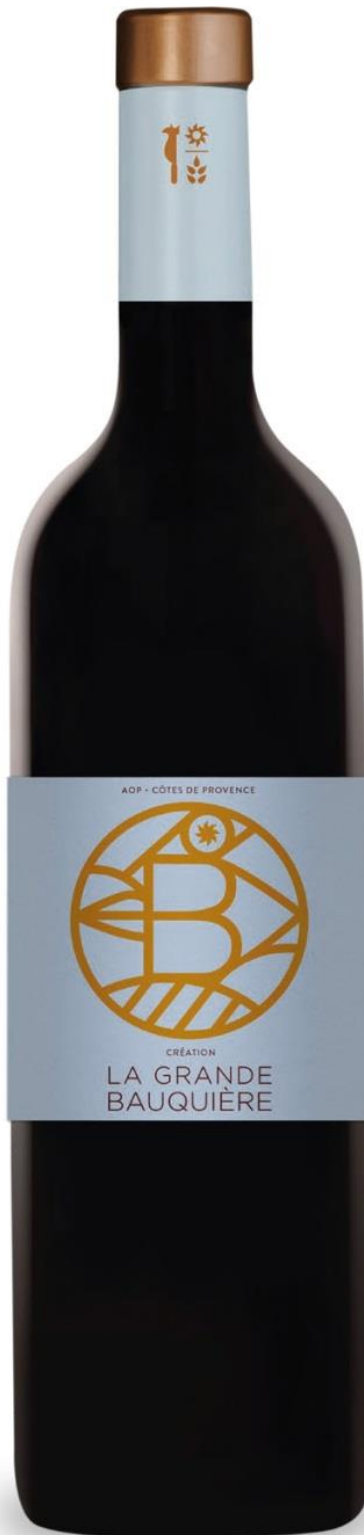




B

CREATION LA GRANDE BAUQUIERE

AOP Côtes de Provence

CEPAGES :

Grenache (55%), Syrah (40%) et Carignan (5%).

TERROIR :

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins.

VENDANGES :

Sélection de terroirs issus de vieilles vignes avec une moyenne d'âge de 35 ans et un faible rendement ; récoltés manuellement à maturité optimum sur des notes de fruité mur.

VINIFICATION :

Vinifié séparément cépage par cépage.

Cuvaison d'environ 3 semaines avec remontages réguliers pour une belle extraction de la matière.

Fermentation malo-lactique faite.

Elevage puis assemblage.

ELEVAGE :

Elevage de 6 mois sur lie fine en barrique bordelaise d'un vin pour une partie du vin destiné à l'assemblage final.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Ceil : robe rubis aux reflets violacés

Nez : premier nez de fruits rouges mûres, cassis, groseille, qui s'ouvre ensuite sur des notes d'épices douces, cannelle, et de garrigues, romarin.

Bouche : Attaque en bouche souple sur le fruit et évolue vers une structure tendre et équilibrée, avec une finale fraîche sur des notes poivrées de Sichuan.

CONSEIL DE SERVICE :

Le boisé discret lié à un élevage en bois partiel permet à ce Côtes de Provence rouge d'accommoder à merveille vos moments de convivialité ; à déguster avec un gigot d'agneau aux petits légumes ou encore avec vos grillades aux herbes de Provence.

Température de service idéale : 18°C.

