



B

CREATION LA GRANDE BAUQUIERE

AOP Côtes de Provence

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 débouillage 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 pêche.

Nez : expressif de fleurs blanches et de nuances exotiques.

Bouche : fraîche 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.

