



BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

ECLOSION ROUGE, 2016

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée



VITICULTURE

Encépagement	Syrah	60%
	Cabernet Sauvignon	40%
Mode de viticulture	Agriculture Biologique	
Rendement	50 hectolitres par hectare	
Âge des vignes	Syrah : 3 ans, 4 ans et 5 ans	
	Cabernet Sauvignon : 3 ans	
Densité de plantation	4 400 pieds par hectare	
Récolte	Mécanique et Parcelaire	

VINIFICATION

Vinification	Parcelaire
--------------	------------

La vendange est refroidie à 8°C par un échangeur tubulaire pour réaliser une macération pré-fermentaire à froid afin de favoriser la souplesse et le caractère fruité. Une cuvaison traditionnelle est effectuée ensuite.

Fermentation alcoolique thermo-régulée autour 26°C pour préserver le profil fruité recherché.

Remontage Toutes les 3 à 6 heures en fonction de l'extraction recherchée

Délestage 1 à 2 pendant la fermentation en fonction de l'extraction recherchée

Durée de la cuvaison : 2 à 3 semaines

Pressurage pneumatique à l'abri de l'oxydation grâce à un système d'inertage de la vendange.

Fermentation malolactique réalisée.

Chaque fois que cela est possible, la gravité est utilisée pour le transfert des moûts et des vins. Si un pompage doit être effectué, des pompes péristaltiques sont utilisées pour respecter l'intégrité du produit.

Élevage en cuve

La parfaite expression du terroir et l'atteinte de nos exigences qualitatives sont rendus possibles grâce à la technologie de notre cave.

DEGUSTATION

Température de dégustation entre 15°C et 17°C

Sous une belle robe vive aux reflets grenat, le nez dévoile des arômes d'épices, de tabac et de torréfaction. La bouche fraîche aux tanins soyeux exprime les fruits rouges mûrs et des notes réglissées.

BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

Tél : +33 (0) 4 94 86 83 83

contact@bastide-de-blacaillox.com

www.bastide-de-blacaillox.com