



## BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

### QUINTESSANCE D'ECLOSION ROSE, 2017

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de Macon



#### VITICULTURE

❖ <u>Encépagement</u>	Grenache Noir	<b>60%</b>
	Syrah	<b>35%</b>
	Rolle (Vermentino)	<b>5%</b>
❖ <u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique	
❖ <u>Rendement</u>	30 hectolitres par hectare	

#### MILLESIME 2017

Les vendanges, très resserrées cette années (2,5 semaines), ont débuté le 07 septembre 2017. Ce millésime a encore une fois été très particulier avec une météo surprenante. Après les épisodes gélifs fin avril, s'est enchainée une période de sécheresse importante avec une seule petite précipitation entre mai et fin septembre. Malgré toutes ces conditions, la qualité de notre terroir nous a permis d'obtenir de magnifiques maturités avec notamment de très bons équilibres, les acidités ayant très bien résisté à la sécheresse.

#### VINIFICATION

❖ Vinification Parcelleire

Les raisins sont vendangés au petit matin aux températures fraîches, ensuite éraflés, foulés et pressés à l'abri de l'air grâce à un système d'inertage pour éviter l'oxydation et préserver les qualités organoleptiques et colorantes des moûts.

❖ <u>Grenache Noir</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 heures
❖ <u>Syrah</u>	Pressurage direct de la vendange refroidie
❖ <u>Rolle</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures

La fermentation alcoolique thermo-régulée est entre 16°C et 18°C selon le profil aromatique recherché. L'élevage est effectué sur lies fines pour intensifier le bouquet et les saveurs du vin. Le degré alcoolique est à 12.5 % vol.

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

#### DEGUSTATION

❖ Température de dégustation entre 9°C et 11°C

Sous sa robe marbre rose brillante, le nez exprime avec une grande complexité les pomelos et la mangue. La bouche pleine et charnue, persiste longuement dans la finesse sur des notes florales et de litchi.



**BASTIDE DE BLACAILLOUX**

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

Tél : +33 (0) 4 94 86 83 83

[contact@bastide-de-blacaillox.com](mailto:contact@bastide-de-blacaillox.com)

[www.bastide-de-blacaillox.com](http://www.bastide-de-blacaillox.com)

