



## BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

### QUINTESSANCE D'ECLOSION ROUGE, 2016

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Macon



#### VITICULTURE

☞ <u>Encépagement</u>	Syrah	55%
	Cabernet Sauvignon	45%
☞ <u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique	
☞ <u>Rendement</u>	40 hectolitres par hectare	

#### MILLESIME 2016

Les vendanges ont débuté le 13 septembre 2016 avec des maturités techniques idéales. Une qualité rarissime était au rendez-vous pour ce millésime où toutes les conditions ont été réunies pour produire des vins d'un équilibre parfait. En plus de notre terroir exceptionnel (argilo-calcaire), nous avons bénéficié d'un climat très clément qui donc généré des contraintes hydriques optimales et assez marquées sur certaines parcelles. Les acidités étaient de bonne tenue et l'état sanitaire du vignoble jusqu'à la fin des vendanges le 4 octobre était parfait, ce qui a contribué à obtenir des équilibres gustatifs encore plus fins que sur 2015 avec des taux d'alcool globalement plus bas.

#### VINIFICATION

Sélection parcellaire.

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 de 26°C pour préserver le profil aromatique recherché.

☞ <u>Remontage</u>	Toutes les 3 à 6 heures
☞ <u>Délestage</u>	1 à 2 pendant la fermentation
☞ <u>Durée de la cuvaison</u>	2 à 3 semaines

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 barrique et cuve

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 15°C et 17°C

Robe rouge profond aux reflets pourpres. Le vin s'ouvre sur des notes de fruits noirs, d'épices et légèrement fumées. Nous retrouvons en bouche cette palette aromatique complexe avec une structure tannique présente associée à une belle fraîcheur qui prolonge agréablement la finale sur des notes réglissées.



**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)

