



# BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

## ECLOSION ROSE, 2018 - *Vin Biologique*

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée



### VITICULTURE

🍷	<u>Encépagement</u>	Grenache Noir	<b>55%</b>
		Syrah	<b>35%</b>
		Rolle (Vermentino)	<b>10%</b>
🍷	<u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique	
🍷	<u>Rendement</u>	40 hectolitres par hectare	

### MILLESIME 2018

Les vendanges 2018 ont débuté le 14 septembre 2018 soit une semaine plus tard que l'an dernier. Nous avons eu la chance d'avoir une météo exceptionnelle sur le mois de septembre avec du soleil pour achever de très belles maturités et surtout sans une goutte de pluie ! Le millésime à la vigne a été très difficile à gérer avec énormément de pluie au printemps jusqu'au mois de juillet avec une fréquence très importante. Malgré toutes ces conditions, la qualité de notre terroir ainsi que le travail de toute l'équipe nous ont permis d'obtenir encore de très beaux moûts de raisin, mûrs, aromatiques et bien équilibrés.

### VINIFICATION

#### 🍷 Vinification parcellaire

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>Rolle</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures
🍷	<u>Syrah</u>	Pressurage direct de la vendange refroidie

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 une robe chair, le nez s'exprime harmonieusement sur des notes de mandarines et de fruits exotiques. La bouche ample et soyeuse en attaque se prolonge avec gourmandise et fraîcheur sur des notes de pamplemousse.



**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)

