



BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

SAINT-PROBACE ROSE, 2018

Vin de Pays du Var, Indication Géographique Protégée



VITICULTURE

☞	<u>Encépagement</u>	Grenache Noir	30%
		Syrah	20%
		Cinsault	30%
		Cabernet-Sauvignon	10%
		Rolle (Vermentino)	10%
☞	<u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique	
☞	<u>Rendement</u>	55 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>Syrah</u>	Pressurage direct de la vendange refroidie
☞	<u>Cinsault et Rolle</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 6h
☞	<u>Cabernet-Sauvignon</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, il offre un nez de fruits frais (fraise, framboise) très croquants et de notes amyliques. A la dégustation, l'attaque franche laisse place à une bouche gourmande et équilibrée soutenue par une belle fraîcheur.



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

