



BASTIDE DE
BLACAILLOUX



MIRAIA ROSE, 2020

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée



Cépages : 40% Syrah – 55% Grenache noir – 5% Rolle



Terroir : Situées à 350 mètres d'altitude, les vignes sont ancrées dans un terroir froid, continental, avec des hivers rigoureux et des étés caniculaires permettant d'élaborer des vins aromatiques et délicats. Les sols, argilo-calcaires et caillouteux, sont bien drainés.



Viticulture : L'apport d'engrais d'origine naturelle est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : La vinification est parcellaire. Les raisins sont vendangés au petit matin aux températures fraîches, puis éraflés 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.

Grenache Noir : macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 heures

Syrah : 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 de 12.5 % vol.



Note de dégustation : Une robe lumineuse couleur marbre rose habille ce rosé ouvert sur des notes délicates de pêche de vignes, de fleurs blanches mêlées de fruits de la passion. La bouche ample, délicate et soyeuse persiste longtemps dans la finesse sur des notes exotiques et d'agrumes.

Garde : A boire dans l'année



BASTIDE DE BLACAILLOUX

Domaine de Blacailoux – 83170 Tourves
Tél : +33 (0)4 94 86 83 83 – contact@bastide-de-blacailoux.com

www.bastide-de-blacailoux.com