



BASTIDE DE
BLACAILLOUX



BLACAILLOUX ROSE MOUSSEUX

Vin de Pays du Var Mousseux, Indication Géographique Protégée

VIN MOUSSEUX DE QUALITE, METHODE TRADITIONNELLE



Cépages : 40% Syrah – 25% Grenache noir – 25% Cabernet sauvignon – 10% Cinsault



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 et Cinsault : macération pré-fermentaire à froid de 3 à 6 heures

Syrah et Cabernet sauvignon : pressurage direct à 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 : Robe rose très pâle. Le nez tout en finesse dévoile des notes de fraises des bois et de pêche blanche. La bouche est délicate avec une belle finesse de bulles, une fraîcheur agréable qui apporte de la longueur sur des notes fruitées et de rose.

Garde : 3 ans



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