



BASTIDE DE  
BLACAILLOUX



## SAINT-PROBACE ROUGE

Vin de Pays du Var, Indication Géographique Protégée



**Cépages** : 90% Merlot – 10% Syrah



**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.

Remontage Toutes les 3 à 6 heures en fonction de l'extraction recherchée

Délestage 1 à 2 pendant la fermentation en fonction de l'extraction recherchée

Durée de la cuvaison : 2 à 3 semaines

La fermentation alcoolique thermo- régulée autour de 26°C selon le profil fruité recherché. L'élevage est effectué sur lies fines pour intensifier le bouquet et les saveurs du vin. Elevage en cuve.

Le degré alcoolique est de 13% vol.



**Note de dégustation** : Sous une belle robe aux reflets grenat, le nez dévoile des arômes mêlés de fraise, de framboise et cassis, associé à des notes mentholées. La bouche fraîche aux tanins souples exprime les fruits noirs comme la mûre et la cerise.

**Garde** : à 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](mailto:contact@bastide-de-blacailoux.com)

[www.bastide-de-blacailoux.com](http://www.bastide-de-blacailoux.com)