

AOP Les Baux de Provence Rouge

Appellation

AOP Les Baux de Provence

Biologique

Oui

Couleur

Rouge

Domaine

terres-blanches

Format

Bouteille 50cl, Bouteille 75cl, Magnum 150cl

Cépages

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre

Terroir

argilo - limono - calcaire

Vinification

Macération préfermentaire à froid ; 15 jours de cuvaison.

Elevage 80% en cuve inox et 20% en barriques de chêne.

Degustation

La robe est rouge rubis de grande intensité. On perçoit une dominante d'odeurs complexes, les petits fruits rouges, la cerise à l'eau de vie ainsi qu'une fine touche florale. des notes de cuir, de tapenade d'olive noire et un caractère sanguin, capiteux. Le nez présente un registre juvénile, appuyé par un très beau raisin mûr. Le temps dévoilera plus d'expression. La gamme d'arômes rappelle celle du nez, dominée par l'animal, le cuir, les petits fruits rouges concentrés, le kirsch et une fine touche florale. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales.

L'équilibre de bouche se montre puissant et généreux, typique des vins méditerranéens. La fermeté des tanins s'équilibrera avec le temps.

Accord

Daube provençale / Pieds et paquets / Gigue de sanglier aux petits oignons / Cuisine épicée et relevé

Service

17-18°C

Conservation

7-8 ans

