

## 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

