



DOMAINE
HEURE BLEUE

AUBE AZUR ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

NOTRE DAME DES ANGES



MILLÉSIME 2025

CÉPAGES Grenache-Cinsault

DEGRÉS 12,5%

TERROIR & VINIFICATION

Sols d'époque pléistocène. Mélange de sols à phyllade sur colluvions schisteuses. Sols d'époque oligocène, argilo-calcaires moyen. Vendanges nocturnes. Débourbage à froid, vinification à basse température. Élevage en cuve thermorégulées et remise en suspension des lies fines.

DEGUSTATION

Robe or rose pâle, presque opaline. Nez fruité, notes d'agrumes, légèrement citronné ; notes épicées légèrement poivrées. Bouche scintillante et aérienne, fraîcheur et vivacité.

ACCORDS METS - VIN

Se marie parfaitement à la gastronomie méridionale, petits farcis et crustacés.

FAMILLE PLACE

