



DOMAINE
HEURE BLEUE

AUBE AZUR BLANC

CÔTES DE PROVENCE



MILLÉSIME 2025

CÉPAGE Rolle

DEGRÉS 13%

TERROIR & VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Robe pâle, brillante aux reflets or. Nez intense de fruits blancs, agrumes et pommes fraîches. Bouche acidulée révélant des saveurs de bergamote. Belle longueur en fin de bouche, vin parfumé et subtil, aérien et délicat.

ACCORDS METS - VIN

Un vin idéal pour des apéritifs, poissons grillés, viandes blanches et fromages. Idéal pour accompagner un ceviche de daurade aux agrumes ou un dessert aux fruits. Ce vin est un véritable plaisir pour les amateurs de vins blancs aromatiques et structurés.

FAMILLE PLACE

