



DOMAINE
HEURE BLEUE

AUBE AZUR ROUGE

CÔTES DE PROVENCE



MILLÉSIME 2024

CÉPAGES Mourvèdre - Syrah - Carignan
DEGRÉS 14%

TERROIR & VINIFICATION

Sols d'époque pléistocène. Mélange de sols à phyllade sur colluvions schisteuses. Sols d'époque oligocène, argilo-calcaires moyen. Vendange manuelle, tri sélectif, macération longue avec pigeage manuel. Élevage sous-bois et amphore en terre cuite pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Robe grenat aux reflets rubis

Nez puissant de fruits noirs, notes épicées. Bouche puissante mais souple, tannins soyeux et une très jolie longueur.

ACCORDS METS - VIN

Idéal pour accompagner une côtelette d'agneau au thym.

FAMILLE PLACE

