



DOMAINE
HEURE BLEUE

BLEU DE MINUIT

CÔTES DE PROVENCE



MILLÉSIME 2025

CÉPAGES Grenache-Cinsault-Mourvèdre
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. Débourbage à froid, vinification à basse température. Élevage en cuve thermorégulées et remise en suspension des lies fines.

DEGUSTATION

Robe pâle or rose aux nuances melon. Dominante de notes fruitées, d'agrumes ; notes florales d'herbes fraîches et petites fleurs sauvages. Bouche vive et acidulée. Vin délicat et rafraîchissant.

ACCORDS METS - VIN

Idéal pour accompagner un ceviche, grillades et salades estivales.

FAMILLE PLACE

