



## Bastide Neuve 2020- AOP Côtes de Provence



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

**Cépages:** 30% Grenache, 25% Tibouren, 20% Cinsault, 15% Syrah, 10% Mourvèdre.

**Production:** 40 000 bouteilles

**Degré d'alcool:** 12.5%

**Vinification:** Vendange éraflée, puis foulée. Refroidissement par échangeur tubulaire. Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction d'arômes et un apport de complexité. Fermentation à basse température avec contrôle par thermorégulation.

Après fermentation alcoolique, élevage sur lies fines.

**Notes de dégustation:** : Robe rose pâle reflets orangés. Nez très expressif, aux notes fraîches d'agrumes. Attaque fraîche, sur les fruits exotiques et les fleurs blanches, bouche souple.

**Accords mets & vin:** A déguster entre 8°C et 10°C, avec des plats Méditerranéens, Asiatiques ou des barbecues...

