



# DOMAINE DU BOURRIAN

## AOP COTES DE PROVENCE

### ROSÉ Classique 2019

Terroir :	Sableux, avec un peu d'argiles
Cépage :	Tibouren – Grenache Noir - Rolle
Rendement :	50 hl/ha
Vendanges :	Nocturne à la machine avec tri embarqué. Tri à l'arrivée en cave
Vinification :	Macération de quelques heures puis pressurage doux Fermentation à basse température afin de préserver tous les arômes Léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle
Dégustation :	Belle robe pêche claire, avec de jolis reflets argentés. Le nez se distingue par une jolie finesse avec des arômes de fruits à chair blanches : pêche, et des notes minérales. Quant à la bouche, ce rosé est suave et frais, avec une jolie salinité. Agréable finale sur des notes de fruits blancs.
Potentiel de garde :	A consommer dès aujourd'hui et pendant 1 an
Accords mets/vin :	Artichauts à la barigoule Carpaccio de saumon



2360 Route du Bourrian, 83580 Gassin, France

[bourrian.fr](http://bourrian.fr)

[info@bourrian.fr](mailto:info@bourrian.fr)

