

La Bastide de Peyrassol

Rose - A.O.P. Côtes de Provence

Situation

Côtes de Provence

Encépagement

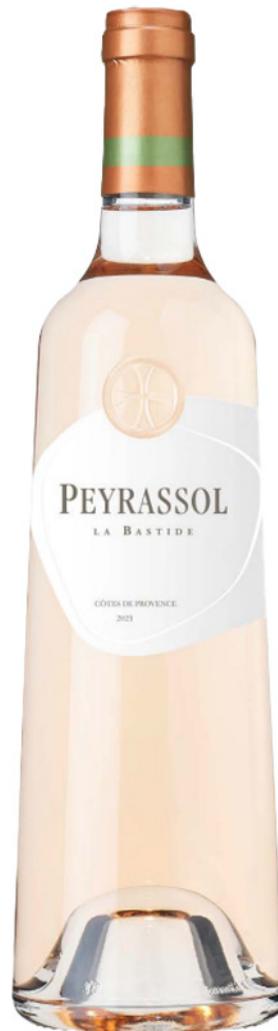
55 % grenache - 30 % cinsault - 15 % syrah

Vignification et Elevage

Récolte guidée par des choix parcelaires précisément calés sur l'évolution des maturités, et en particulier sur le suivi de l'équilibre de l'acidité. Elle est ensuite guidée par les rythmes lunaires. Nous avons en particulier choisi des jours « fruits » pour récolter les différents lots ayant donné cet assemblage : les syrahs les 6 et 7 septembre 2021, les grenaches les 15 et 16 Septembre, puis les grenaches tardifs et les cinsaults en fin de mois, les 24 et 25 Septembre. En cave, la vinification est conduite de façon traditionnelle en cuve inox à température contrôlée après pressurage pneumatique délicat.

Accord Mets et Vins

Son goût de fruits et sa fraîcheur permettent à ce vin d'accompagner avec panache un savoureux tajine de poulet au citron confit et aux abricots ou même un poulpe grillé à la plancha.



Dégustation

Couleur pâle au rose très franc. Le nez, très expressif, présente des notes marquées de fruits du soleil en début de maturité. La nectarine, le brugnion à la chair encore ferme se mêlent à quelques notes de petites baies acides. En bouche l'impression fruitée se confirme. Les caractéristiques aromatiques se retrouvent dans un fruité croquant, rafraîchissant se terminant sur une finale acide rappelant les citrus.

Description

Cette toute nouvelle cuvée domaine a vu le jour à l'occasion des 20 ans de l'acquisition de la Commanderie de Peyrassol par Philippe Austruy. Âme même du vignoble, La Bastide reflète les couleurs du terroir de Peyrassol. Sa bouteille unique et son étiquette à la forme libre, créées par le designer Pierre Yovanovitch, mêlent authenticité et modernité, en parfait accord avec ce vin qui dévoile sans détour le goût du fruit.