

TERRE PROMISE

ROUGE 2023

IGP MÉDITERRANÉE

L'APPELLATION

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20000 hectares. Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence: l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

LA VINIFICATION

La vendange est mécanique.
Egrappage.
Fermentation en cuves inox thermo régulées.
Mis en bouteille à la propriété.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est profonde, de couleur cassis écrasé. Le nez est à la fois fin et puissant et sous une note de réglisse se dévoilent des arômes de cassis. La bouche est pleine, structurée, finement liée. Les tanins sont puissants, mais enrobés. La finale est franche, aux arômes de fruit écrasé, une pointe torréfiée.

CÉPAGES

Syrah & Mourvèdre



Château
**HENRI
BONNAUD**