



Villa Baulieu

Villa Baulieu

Coteaux d'Aix-en-Provence - Rouge 2014

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	Villa Baulieu
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet Sauvignon (30%) / Grenache (20%) / Syrah (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

C'est vin gorgé de fruits noirs, framboise, cassis, enrobé par des tanins fins et serrés. Le finale aromatique tend sur les épices, le réglisse, le poivre gris, avec un boisé très fondu.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Cuves en ciment brut.

Elevage en foudre en chêne tronconique, Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège. Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets grenat.

NEZ : Élégant, puissant, généreux arômes de cassis, intenses arômes de fruits noirs, généreux arômes d'épices, légers arômes de poivre noir, subtils arômes de réglisse, arômes de toasté, subtils arômes de chêne, subtils arômes de pierre à fusil, arômes de minéral.

BOUCHE : Profonde, puissante, veloutée, légères notes de cassis, intenses notes de fruits noirs, subtiles notes de liège, tanins élégants, tanins serrés, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Viandes rouges grillées, Gibiers, Truffe, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2018 : 16/20, 3 étoile(s)

Le guide des meilleurs vins de France 2018 : 1 étoile(s), 16/20

Andreas Larsson 2017 : 92 / 100

