

Villa Baulieu

BAULIEU

Coteaux d'Aix-en-Provence - Rouge 2016



Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	BAULIEU
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet Sauvignon (30%) / Syrah (70%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

La puissance et la finesse aromatique de ce vin révèle des notes de fruits noirs et d'épices. De bonne attaque, la bouche est gorgée de soleil avec une trame tannique fine et saline. La fraîcheur apportée par le tanin est le garant d'un bon potentiel de garde.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Utilisation de tables de tri, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en fût de chêne de deux vins, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets cerise.
NEZ : Fin, intense, puissants arômes de fruits noirs, intenses arômes d'épices, légers arômes de poivre noir, subtils arômes de bois, subtils arômes de pierre à fusil.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Bécasse, Cailles rôties



DISTINCTIONS

Decanter 2019 : 86 points

Powered by **Plugwine**

