



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROSÉ

Millésime 2022



Depuis 1967, la famille Kraus crée des vins faits avec amour et savoir faire.

Le respect de l'environnement et le mode de culture raisonné ont toujours été la ligne de conduite du Domaine, certifié Agriculture Biologique.

La Cuvée Reine Marie est élaborée avec les meilleurs cépages de Provence. Ses parfums délicats de fruits frais et d'épices en font un vin exceptionnel.



Un vignoble de 65 hectares



Cinsault, Grenache, Syrah, Clairettes



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire de 3 à 4 heures puis pressurage pneumatique doux. Fermentation thermo régulée à 17/18°. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Très belle robe pétale de rose. Nez expressif de fruits mûrs, fraise des bois et notes d'agrumes, citrons verts. Bouche élégante et fraîche.



Cuisine provençale, salades, charcuterie et grillades.