



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROUGE

Millésime 2019



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



Cabernet, Grenache, Syrah



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération de 10 à 15 jours à 28 – 30°C. Pressurage pneumatique doux avec sélection des premiers jus. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Robe légèrement tuilée. Vin bien structuré, ample et long en bouche, souple et généreux.



Viandes et fromages.