

# DOMAINE LA GOUJONNE

## CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROSÉ

Millésime 2022



Aucun des membres de la famille Kraus n'échappe à la passion du vin qui se transmet de génération en génération !

Sous le regard bienveillant des fondateurs, Magali et Denis, l'équipe produit en bio des vins variés qui expriment tout le caractère de l'arrière-pays varois.

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.



Belle robe rose tendre brillante. Nez complexe et élégant de fruits blancs (nectarine) et de mirabelle, mêlé à des notes florales de chèvre-feuille. A l'agitation, on décèle de subtiles notes de poivre blanc. L'attaque est franche et se poursuit sur une bouche friande et persistante. Finale gourmande, sur des arômes de fruits à noyaux (pêche, cerise).



Cuisine provençale, salades, charcuterie et grillades.