

DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROUGE

Millésime 2019



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



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 grenat profond. Nez complexe de fruits noirs confiturés (myrtille) mêlé à des notes plus fraîches d'orange sanguine. A l'agitation apparaissent des arômes plus musqués et légèrement cuirés, avec une pointe de cendre froide. L'attaque est souple et mène sur une bouche souple et ronde, dotés de tanins bien affinés. Finale gourmandes, avec des arômes de figue



SÛCHE:
Un vin à son apogée, prêt à boire avec des viandes grillés, rosbief, plateau de charcuteries, et cuisine estivale.