



REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROUGE

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.



Cabernet, Grenache Noir, Syrah



Sol argilo calcaire sablonneux



Eraflage et foulage. Macération de 10 à 15 jours. Pressurage doux avec sélection des 1ers jus. Elevage sur lies fines en cuve béton.

MILLESIME 2021

Robe grenat profond aux reflets tuilés. Le nez complexe mêle fruits noirs confiturés à notes de réglisse et tabac. La bouche est structurée avec des tanins charpentés. La finale sur des notes de cacao et de pruneaux, encore un peu astringente, dû à la jeunesse de ce millésime trouvera son apogée dans 4 ou 5 ans.

