



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE REINE MARIE

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE BLANC

Millésime 2021



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 60 hectares



Rolle, Grenache blanc, Ugni blanc



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire à froid pendant 6 heures puis pressurage pneumatique doux. Fermentation thermo régulée à 16/18°. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Belle robe à reflets verts encore voilée. Nez expressif mêlant des arômes de fruits mûrs, banane et d'agrumes, mandarine. Attaque en bouche franche. Bonne fraîcheur, finale sur le pamplemousse.



Crustacés, poissons grillés ou en sauce, fromage de chèvre.