***Nom :*** *Bastide des Oliviers*

**Le Domaine**

***Propriétaire :*** *Patrick Mourlan*

***Région :*** *Provence*

***Appellation :*** *AOC Coteaux Varois en Provence*

**Un peu d’histoire**

Un peu d’histoire

*Issu d'une vielle famille de Garéoult dont l'origine remonte au XVII siècle, mes ancêtres étaient déjà des gens de la terre éleveurs agriculteurs, et au fil des générations ils se sont plus spécialisés dans la culture de la vigne et des oliviers.*

*Après avoir été pendant des années vinificateur dans différentes structures j'ai créé*

 *mon domaine en voulant perpétuer un savoir-faire qui me vient depuis plusieurs générations de viticulteurs, cette tradition se retrouve dans ma façon de travailler mes vignes.*

*J'exploite mon vignoble comme autrefois avec des méthodes anciennes sans pesticide, sans engrais chimiques, en agriculture biologique depuis 1997.*

*A la vinification je m'efforce de rester le plus naturel possible en minimisant tout ce qui est rajout, principalement les sulfites, peu ou pas de collage, élevage sur lies fines, et une seule filtration à la mise en bouteille.*

**Le vin**

***Nom du vin :*** *La Bastide des Oliviers, Cuvée Justine*

***Couleur :*** *Rosé*

***Millésime :*** *2023*

***Région :*** *Provence*

***Appellation :*** *AOC Coteaux Varois en Provence*

***Cépages :*** *sélection parcellaire de vieilles vignes : cinsault 80 %, grenache 20%*

***Lieu de mise en bouteille :*** *à la propriété*

***Alcool :*** *13%*

**Dégustation**

Dheafnaefkae,Dé **Dégustation**

Dégustation

***Robe :*** *rose pâle*

***Nez :*** *Floral, Fruits blancs élégant*

***Bouche :*** *Bouche ample, fruits au sirop, abricot, belle longueur, très gras, belle fraicheur*

***Evolution :*** *à boire dans sa jeunesse*



**Service du vin**



***Accompagnement :*** *Apéritif, poissons, viandes blanches*

***Température de service :*** *8°- 10°c*