***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.*

*Récolte manuelle et tri sévère de la vendange*

*A la vinification ce vin rouge a été élaboré traditionnellement et vinifié de façon naturelle pour respecter le raisin et exprimer au mieux le terroir, pas de collage , pas de filtration, aucuns stabilisants ni conservateurs n’ont été utilisés et sans aucun ajout de soufre (sulfites )*

**Le vin**

***Nom du vin :*** *La Bastide des Oliviers, Cuvée sans soufre »*

***Couleur :*** *Rouge*

***Millésime :*** *2022*

***Région :*** *Provence*

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

***Cépages :*** *sélection parcellaire de vielles vignes : syrah 70 %; 30 % carignan*

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

***Alcool :*** *13.50%*

**Dégustation**

**Dégustation**

***Robe :*** *rouge pourpre*

***Nez :*** *arômes de petits fruits noirs et d’épices*

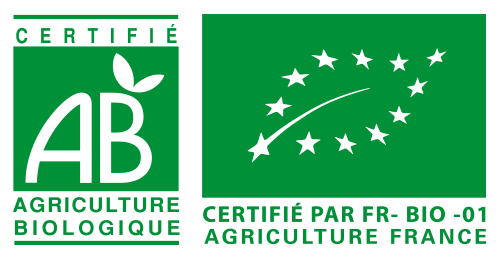
***Bouche :*** *riche et concentrée sur des tanins soyeux*

***Evolution :*** *à boire dès maintenant mais pourra aussi profiter d’un an à deux ans de garde*

**Service du vin**

**Service du vin**

***Accompagnement :*** *Apéritif, viandes rouges et fromages de caractères*

***Température de service :*** *17°c – 18 °c*