***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 pesticides, sans engrais chimiques.*

*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 classique*

***Couleur :*** *Rosé*

***Millésime :*** *2023*

***Région :*** *Provence*

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

***Cépages :*** *cinsault 50%, grenache 30%, syrah 10%, Carignan 10%*

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

***Alcool :*** *13%*

Dégustation

***Robe :*** *rose chair*

***Nez :*** *fruits rouges compotés, bonne intensité*

***Bouche :*** *fruitée avec beaucoup de gras, d'ampleur et de fraicheur*

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

Service du vin



***Accompagnement :*** *Apéritif, poissons, grillades*

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