***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 crée 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.*

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

**Le vin**

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

***Couleur :*** *Rouge*

***Millésime :*** *2022*

***Région :*** *Provence*

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

***Cépages :*** 50% Carignan, 50% syrah

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

***Alcool :*** *13.50 %*

**Dégustation**

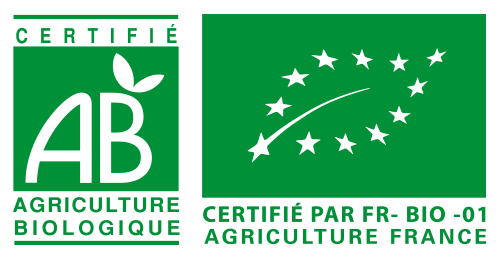
***Robe :*** *rouge pourpre*

***Nez :*** *fruits rouges, cassis, épices*

***Bouche :*** *fruitée , épicée , tanins présents*

***Evolution :*** *à boire avec potentiel de conservation*

**Service du vin**



***Accompagnement :*** *viandes rouges, fromages de caractère*

***Température de service :*** *17°- 18°C*