

BOB SINGLAR

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

VIN DE FRANCE
ROSÉ
2024

ECOCERT & DEMETER

40% Merlot + 30% Marselan + 30% Rolle en macération
Egrappage 100%
Terroir argilo-calcaire
Exposition Nord - 450 m d'altitude

FML : 100%
TAV: 12,5 % VOL.
SO2T: 20mg/L
Levures indigènes - sans collage - sans filtration
Cuve béton



LE DOMAINE:

Au coeur de la région Provence-Verdon, près du village d'Artigues (nord est d'Aix-en-Provence), le domaine s'étire sur un long coteau de 40 ha, entouré de forêts, d'un espace total de 120 ha, et culminant à 450 m d'altitude.

VITI-VINI:

Le positionnement du domaine dans un écrin de verdure, ses pratiques culturales en biodynamie (Certifié Demeter), permettent au domaine, de trouver un juste équilibre entre écosystème, agriculture et économie.

Un raisin sain et vivant nous permet de procéder à une vinification naturelle (sans intrants oenologiques) afin de respecter le terroir, le millésime et le consommateur.

BOB ROSÉ:

Pressurage direct de merlot et marselan vinifié avec 30% de rolle égrappé et macéré en phase liquide.

Légère turbidité offrant un nez sur la fraîcheur, les fruits rouges et les épices. La bouche est tendue, légèrement structurée et minérales. Ce rosé appelle les apéros sans fin de l'été.