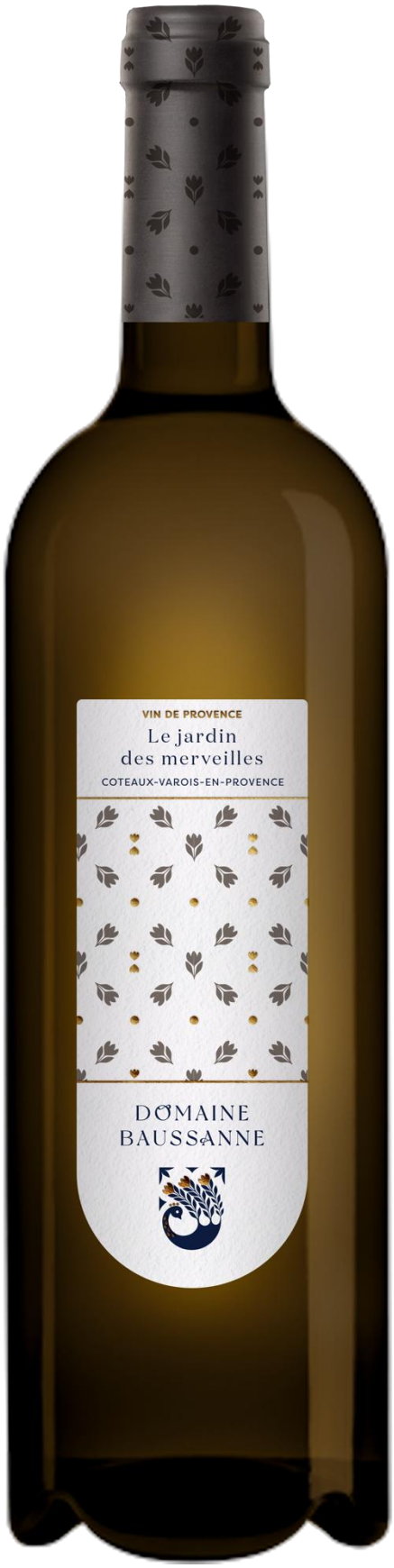
DOMAINE
BAUSSANNE




# Le jardin des merveilles

« Le nom de la cuvée est tiré du poétique « Jardin des Merveilles » qui entoure la bastide du XIIIe siècle comme une invitation aux rêveries provençales. »

AOP Coteaux-Varois-en-Provence

**VIN BLANC** - Gastronomique

BIO

**Millésime :** 2025.

**Pays d'origine :** France.

**Cépages :** Rolle.

**Vendanges :** Manuelles de nuit à température <12°C.

**Sol :** Argilo-calcaire, mêlé de grès et de sable

**Vinification :** Pressurage direct à froid et démarrage de fermentation à basse température en cuve Inox puis fermentation en barrique neuve chauffe moyenne et bâtonnage sur lie.

**Dégustation :** Robe pâle aux reflets verts, le nez élégant et expressif dévoile des notes empyreumatiques, de fleurs blanches, d'agrumes et de poires. La bouche marquée par une belle fraîcheur, s'enrichit de flaveurs de pain d'épices et s'étire en finale sur des notes de poires et de brioches avec une belle persistance.

**Température de service :** 12-14°C.

**Accords culinaires :** Coquillages & crustacés, filet de Saint-Pierre sauce tartuffon, artichaut à la truffe, poulet de Bresse sauce morilles, fromages…

**Ingrédients :**
Ingrédients : raisins. Régulateurs d'acidité : acide tartrique. Conservateurs et antioxydants : sulfites. Agents stabilisateurs : acide métatartrique. Gaz et gaz d'emballage : embouteillé sous atmosphère protectrice.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml**

| | |
|---|---|
| Énergie | 330 kJ / 79 kcal |
| Matières grasses | 0 g |
| Dont acides gras insaturés | 0 g |
| Glucides | 0,11 g |
| Dont sucres | 0,11 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |

DOMAINE BAUSSANNE
CHEMIN DE LAMANON
83136 LA ROQUEBRUSSANE
T. 06 07 36 65 06
contact@domainebaussanne.fr

www.domainebaussanne.fr

SCEA DOMAINE LAMANON
CODE APE 0121Z
SIRET 393 718 465 00023
TVA FR84393718465

GRAND VIN BIO DE PROVENCE