



Baux de Provence Rouge 2005 Domaine Milan

Caractéristiques

Région :	Provence
Appellation :	Baux de Provence
Encépagement :	40% Grenache, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argiles avec éboulis calcaire sur sous-sol de marnes bleues
Situation :	Exposition Sud Est
Production moyenne :	22 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl / ha
Vinification :	Fermentation en cuve béton, raisins entiers
Elevage :	12 mois en barriques
Vinificateur :	Henri Milan
Propriétaire :	Domaine Milan

Analyse

Visuel :	Robe rubis légère évolution
Olfactif :	Intense et complexe, le premier nez est déjà bien ouvert. De subtiles notes de cerises noires, de cassis et de prunes se mêlent à des senteurs épicées (poivre, herbes séchées) et florales. C'est un véritable bouquet de Provence.
Gustatif :	La bouche est juteuse et croquante. L'attaque se fait sur une belle rondeur, rapidement relayé par un corps ferme, volumineux. Les tanins se déposent de belle manière et la finale fraîche et longue se part d'une multitude d'épices.
Global :	L'appellation Baux de Provence et tout naturellement baignée par le soleil au cœur d'un panorama exceptionnel. Ce vin en restitue toute la beauté en conservant naturel, fraîcheur et équilibre.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2016
Prix estimé à ce jour :	13,50 € TTC – prix club : 11,90 € TTC
Accords mets - vin :	Agneau braisé, poulet au cumin
Service :	Servir à 17 °C, laisser le vin s'aérer dans le verre.