

# CARNET DE DÉGUSTATIONS



## **Vin blanc Bio, IGP des Alpes de Haute-Provence, cuvée Via Domitia, 2020**

**Cépages :** *vermentino, viogner, marsanne, bianco gentile, sauvignon, élevés en amphores.*

Belle **couleur** jaune pâle.

**Nez** ouvert sur des fruits et des fleurs blanches, mêlant, aubépine et pêche charnue.

En **bouche**, l'attaque est fraîche et volumineuse, le développement repose sur une acidité très dosée qui soutient le fruit. L'ensemble se termine sur une touche de fleur blanche et une belle amertume.



## **Vin rosé Bio, IGP des Alpes de Haute-Provence, Cuvée les Bories, 2020**

**Cépages :** *syrah, vermentino.*

**Couleur** éclatante, d'un rose qui vous met en appétit.

**Nez** de petites baies sauvages, très expressif, aux notes de groseille et de bonbons arlequin.

**Bouche** ample, très légèrement tannique, présente une délicate amertume qui lui donne de la longueur.



## **Vin rosé Bio, IGP des Alpes de Haute-Provence, Cuvée Via Domitia, 2020**

**Cépages :** *grenache, cinsault, syrah, vermentino.*

**Couleur** très pâle rappelant le litchi.

**Nez** alliant gourmandise et finesse, rappelant les fruits méditerranéens bien murs.

**Bouche** généreuse et pleine, très belle vivacité en finale confirmant son pouvoir désaltérant.



## **Vin rouge Bio, IGP des Alpes de Haute-Provence, Cuvée Via Domitia, 2020** (disponible automne 2021)

**Cépage :** *syrah 100%.*

**Couleur** rubis brillant, avec de légers reflets violet.

Au **nez**, une explosion de fruits rouges dominés par la cerise et la griotte.

En **bouche**, on découvre une syrah "très bourguignonne", marquée par l'harmonie et la finesse sans dureté révélant son élevage en amphore.

DOMAINE DES BERGERIES  
DE HAUTE-PROVENCE