



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine BAUSSANNE, rosé LA FÉE DOUCELINE 2024

75 cl Rosé Provence Corse AOP Coteaux Varois en Provence



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

Domaine Baussanne – Provence, Sainte-Baume

Niché au cœur de la Provence Verte et du parc naturel protégé de la Sainte-Baume, le Domaine Baussanne est un lieu d'exception de 100 hectares où nature, terroir et histoire se rencontrent. À 350 mètres d'altitude, non loin du pittoresque village de La Roquebrussanne, s'élève une bastide historique de 800 m², rénovée avec soin pour offrir un cadre à la fois luxueux et mystérieux, où chaque pierre, arbre et fleur raconte la légende de ce domaine unique.

Le vignoble, conduit en agriculture biologique et zéro pesticide, bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'une diversité de sols qui permettent de produire des cuvées aux arômes délicats, à la fraîcheur élégante et à la personnalité singulière. La philosophie du domaine privilégie un travail artisanal à la vigne et en cave, avec des pratiques respectueuses de l'environnement et du cycle naturel, garantissant des vins d'une grande pureté et d'une expression fidèle du terroir.

Un superbe coup de cœur présent sur des tables étoilés, certainement l'un des meilleurs rapport prix plaisir sur ces deux cuvées.

Les cuvées haute couture de Baussanne reflètent cette approche : chaque vin est pensé pour capturer la finesse et l'équilibre, entre fraîcheur aromatique, élégance et structure aérienne. Qu'il s'agisse de rosés délicats, de blancs frais et minéraux ou de rouges fins et harmonieux, chaque bouteille raconte l'histoire du domaine et invite à une expérience sensorielle unique.

Le domaine a su allier tradition et modernité, avec des installations récentes et des espaces d'accueil inaugurés en 2022, permettant de vivre pleinement l'expérience Baussanne et de découvrir le travail méticuleux des équipes. Les vins peuvent être dégustés immédiatement ou conservés pour révéler toute leur complexité au fil des années, témoignage de la qualité exceptionnelle du terroir et du savoir-faire des vignerons.

Le Meilleur du Vin a l'immense plaisir de partager avec vous cette sélection rare et précieuse, idéale pour les amateurs exigeants et les collectionneurs à la recherche de vins biologiques, aromatiques et d'une personnalité unique. Découvrez dès maintenant les cuvées du Domaine Baussanne et laissez-vous séduire par l'authenticité et l'élégance de la Provence.

Baussanne (Côteaux Varois, Provence)

Le vin

Bouche ronde, fraîche, gourmande et belle minéralité. Nez fin et élégant, notes d'agrumes de pamplemousse rose, de fraise de bois mais aussi des notes florales lui donnant un côté frais, harmonieux et complexe. Dégustation : sous une robe rose pâle lumineuse, le nez dévoile d'élégants arômes floraux et d'agrumes évoquant le pamplemousse rose et la fraises des bois. La bouche aérienne s'enrichit de notes citronnées. Elle conjugue fraîcheur, ampleur et soyeux, puis s'étire progressivement vers une belle finale saline.

Caractéristiques

- **Cépage** : 72% grenache, 12% syrah, rolle
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2028
- **Alcool** : 13,0% vol.

● **Service** : 11 à 13°C

● **Accord mets-vins** : Apéritif, coquillages et crustacés, barbecue, cuisine du monde, fromages, desserts fruités

● **Coup de coeur** : Oui