

Domaine Lolicé

Evasion Rosé

AOP Côtes de Provence Pierrefeu - Puget-Ville (83) France

Vin Biologique



Alcool : 13.5%vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Grenache (85%), Cinsault (9%), Syrah (6%)

Culture : Biologique, sans désherbant, ni pesticide, ni engrais chimique.

Vin issu de Raisin DEMETER

Récolte : de nuit, fin août et septembre

Rendement : 35hl/ha

Vinification : Egrappage et refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique après légère macération pelliculaire à froid.

Débouillage, puis fermentation thermorégulée entre 20 et 25 jours en cuves inox.

Elevage : en cuve inox

Dégustation :

Robe brillante, un tendre rose chair, pâle.

Un nez intense et complexe où se marient des notes de fraises des bois, framboises, cranberries et de grenades ou arômes de fleurs d'hibiscus et de pêches.

La bouche est tonique, ample et puissante. On y retrouve la fraîcheur des fruits rouges avec une finale ronde et élégante sur des notes épicées. Belle persistance.

Finale gourmande.

Accord mets et vin : A marier avec des mets de caractère, St Jacques, terrine de poissons, mais aussi desserts à base de fruits.

Service et Garde :

Servir entre 8 et 10°C. Vin à apprécier dès aujourd'hui.