

Domaine Lolicé

Evasion Rouge

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

Vin Biologique



Alcool : 14%vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Mourvèdre, Carignan

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

Récolte : de nuit, septembre

Rendement : 45hl/ha

Vinification : Egrappage et foulage de la vendange. Fermentation de 15 à 20 jours, puis décuvage et pressurage. Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois en barriques de 400l en chêne

Dégustation : Une brillante robe rubis aux reflets brique. Le nez complexe, sur des notes de fruits rouges et noirs avec des nuances de vanille et de cannelle. La bouche est équilibrée sur des nuances de cerise, grenade et figue noire. Elle est généreuse et longue avec une belle présence tannique. Une finale sur la fraîcheur et de la longueur, ce qui lui confère un joli potentiel au vieillissement.

Accord mets et vin : A déguster sur viandes rouges, caille, agneau....

Service et Garde :

Servir entre 14 à 16°C

Un vin à boire mais aussi à attendre 3 à 5 ans.