

LISE ROUGE 2022

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

CÉPAGES

55% Grenache, 42% Syrah, 3% Mourvèdre

RENDEMENTS

45hL/ha

ÂGE DES VIGNES

Entre 35 et 40 ans

GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire

VINIFICATIONS

Vendanges manuelles, égrappés.

Fermentation, en cuve Inox, méthode traditionnelle.

Courte macération.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve Inox

PRODUCTION TOTALE

5 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis soutenue aux reflets violets. Belle limpidité. Nez intense de fruits rouges mûrs, de framboises, de mûres. Après agitation on ressent des notes fraîches de garrigues (thym).

L'attaque en bouche est franche et fruitée, le coté épicé est présent. Avec son coté rond et ses tanins présents on retrouve des notes fraîches de réglisse qui s'entremêlent avec celles des fruits rouges.

CONSEILS DU SOMMELIER

A déguster un peu frais 14°-16°

Servir sur un plateau de fromages frais, charcuteries, viandes rouges grillée.

RÉCOMPENSES

Millésime 2022 Decanter World Wine Awards 2019 87/100pts

Guide La Tulipe Rouge 2021

« Un peu de soleil et beaucoup de fruit, de réglisse, de chocolat et de violette dans ce rouge tendre et joyeux qui se boit sans effort et avec une facilité redoutable. Un « canon » en version méditerranéenne, à prix très raisonnable. »

