

LISE ROSÉ 2023

IGP Côtes de Thau

CÉPAGES

50% Grenache, 30% Cinsault, 15 % Syrah, 5% Rolle

RENDEMENTS

55hL/ha

ÂGE DES VIGNES

Entre 25 et 30 ans

GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire.

Versant Nord

VINIFICATIONS

Vendanges manuelles nocturne.

Fermentation à basse température, en cuve Inox.

ÉLEVAGE

Élevée en cuve Inox durant 6 mois, sur lies fines.

PRODUCTION TOTALE

3000 bouteilles

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle, un rosé élégant et rafraîchissant dévoile des arômes délicats de fruits rouges, de pêche et d'agrumes, sublimés par des notes florales de rose et de pamplemousse. Sa finale douce et parfumée, ainsi que son équilibre subtil, en font le choix idéal pour les moments conviviaux de l'été.

CONSEILS DU SOMMELIER

Un rosé à déguster à 12° C, Il est parfait pour accompagner les plats légers comme des salades, des fruits de mer, un poisson, un poulet grillé, ou simplement en apéritif.

RÉCOMPENSES

Millésime 2022 Decanter World Wine Awards 2019 88/100pts

