



>



## 6 Bouteilles 75Cl - DOMAINE DE LESCURE - Vin Rosé - Cuvée « Sans plus attendre ... » 2017

Fabricant : Domaine DE LESCURE

Modele : -

DOMAINE DE LESCURE - Vin Rosé - Cuvée « Sans plus attendre ... » 2017

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de PARIS 2018

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Syrah : 20%

Cabernet Franc : 20%

TERROIR

Vin issu de raisin de vieille vigne (plus de 30ans). Les vignes sont plantées sur un sol composé en grande majorité de bouillène avec certaines parcelles qui sont aussi sur des sols graveleux.

VINIFICATION

C'est un « rosé de saignée ». Quelques heures après la cuvaison des raisins, le jus qui a récupéré la couleur est séparé de ses parties solides. Les « rosé de saignée » ont l'avantage d'être plus gras et plus fruité. Ensuite le jus est mis dans les cuves isolées afin de le descendre à une température inférieure à 10°C pendant quelques jours pour permettre la décantation. Le moût est donc acheminé dans les cuves de fermentation pour transformer les sucres en alcool grâce aux levures. La température est maintenue à 15°C afin de préserver les arômes. La fermentation va se dérouler pendant quelques semaines. Ensuite le vin sera conservé dans des cuves isolées afin de préserver les arômes jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Une robe d'un rosé gourmand, un nez intense, frais et fruité. La bouche se montre plutôt tonique, rond et persistante. Ce qui nous fait un ensemble très agréable. A servir entre 8°C et 12°C maximum. Ce vin doit se boire dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagne tout un repas en été. Il peut être servi avec des salades de tomates et poivrons. Il peut également être apprécié avec du poisson à chair grasse. En ce qui concerne les desserts il est apprécié avec des desserts à fruit rouge pour rappeler le côté fruit rouge du cépage. .

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €39.00**

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 25 août 2018