



LES LAUZES BLANCHES

*... Si nous devons décrire ce vin en un seul mot, ce serait le mot équilibre qui sortirait.
Ce vin saura vous surprendre à la fois par sa gourmandise mais également par sa
structure soyeuse, significative de son terroir...*

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre

Terroir : Ardoise calcaire sur argile rouge peu profonde (de 50 à 70 cm). Roche mère calcaire

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles. Encuvage des raisins en grappe entière par gravité en cuve béton. Léger foulage, macération de trois semaines puis pressurage doux en pressoir bois

Rendement : 25 hl/ha

Dégustation : Des notes de fruits rouges bien mûrs au nez donnent envie d'y plonger tandis que sa bouche mêlant fraises des bois et diverses épices aura fini de vous séduire

Degrés : 13,5 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : Jusqu'à 10 ans voir plus

Température de dégustation : Servir entre 15 et 17 °C

