

l'insolite

AOC LANGUEDOC de Lascaux



Rosé

L'Insolite

AOC Languedoc - 3 litres



Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol de garrigue peuplée de chênes verts et de pins d'Alep.

Mode de culture

Ces parcelles sont conduites en agriculture biologique.

Cépages

- Cinsault : 30%
- Grenache: 30%
- Syrah : 30%
- Mourvèdre : 10%

Vinification et Élevage

Vendange manuelle ou mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Élevage en cuve avant le conditionnement.

Robe

Robe claire, limpide et brillante.

Nez

Nez délicat, sur la fleur et les petits fruits rouges comme la framboise et la fraise des bois.

Bouche

Bouche gourmande et fraîche. Des notes d'agrumes, des arômes croquants et un fruité qui persiste longuement au palais.

Accord

Parfait en apéritif, avec une cuisine épicée ou des plats méditerranéens. Accompagne parfaitement la cuisine conviviale de tous les jours ou les chaleureux moments entre amis !

CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France

☎ +33 (0)4 67 59 00 08

✉ info@chateau-lascaux.com

🌐 www.chateau-lascaux.com