

**CHÂTEAU DE LANCYRE
ROSE AOP LANGUEDOC**

Couleur de vin : Rosé

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Vinification et élevage : Assemblage de moûts en pressurage direct. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

Degré d'alcool : 13,5°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Conversion en agriculture biologique

Cépage(s) : 50% Syrah, 40% Grenache et 10% Cinsault

Dégustation : Robe pétale de rose reflets brillants. Le premier nez est marqué par des arômes de petits fruits rouges suivis de pomelos et de fleur d'oranger. L'attaque en bouche est charnue et fruitée. Un vin gourmand d'une belle fraîcheur et avec une belle longueur en bouche.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant ou dans les 2 ans à venir.

