

# Domaine Lolicé

## Evasion Rosé

AOP Côtes de Provence Pierrefeu - Puget-Ville (83) France

Vin Biologique



**Millésime :** 2016

**Alcool :** 13.5%vol

**Terroir :** Sol argilo-calcaire, caillouteux

**Assemblage :** Grenache, Cinsault, Syrah

**Culture :** Biologique, sans désherbant, ni pesticide, ni engrais chimique

**Récolte :** de nuit, fin août et septembre

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification :** Egrappage et refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique après légère macération pelliculaire à froid. Débourage, puis fermentation thermorégulée entre 20 et 25 jours en cuves inox.

**Elevage :** en cuve inox

**Dégustation :**

Robe rose brillant avec une nuance litchi et aux reflets framboise.

Le nez, intense et complexe, s'exprime sur des notes fruitées (pêche blanche, mangue, fraise) et des notes florales (aubépine).

La bouche est équilibrée avec une impression de rondeur et de volume. La présence des notes fruitées (pêche et fraise) et la pointe de fraîcheur lui donnent beaucoup de persistance en finale. Un vin de caractère tout en élégance.

**Accord mets et vin :** A marier avec des mets de caractère, St Jacques, terrine de poissons, mais aussi desserts à base de fruits.

**Service et Garde :**

Servir entre 8 et 10°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui

**Palmarès :** Médaille d'Argent CGA Paris 2017

