

Domaine Lolicé

Voltige Rosé

AOP Côtes de Provence - 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 : 50hl/ha

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

Elevage : en cuve inox

Dégustation :

Robe rose brillant avec une nuance litchi.

Le nez, intense et riche, s'exprime sur des notes fruitées (pêche, litchi, pamplemousse rose) et des notes florales (fleurs blanches).

En bouche, c'est la rondeur qui le caractérise. Les notes fruitées, qui sont présentes au nez, s'expriment de façon intense et contribuent en finale pour donner une impression de longueur. La finale est fruitée et gourmande.

Accord mets et vin : C'est un vin gourmand qui peut accompagner apéritifs, entrées, tarte de légumes, poissons grillés ou plats exotiques.

Service et Garde :

Servir à 8°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui