

# Domaine Lolicé

## Muse Rouge

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

Vin Biologique



**Millésime :** 2014

**Alcool :** 14%vol

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

**Assemblage :** Mourvèdre, Carignan

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

**Récolte :** de nuit, septembre

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification :** Egrappage et foulage de la vendange. Fermentation de 15 à 20 jours, puis décuvage et pressurage. Fermentation malolactique.

**Elevage :** en cuve inox

**Dégustation :**

La couleur est rubis brillante. Le nez s'exprime sur de notes de fruits rouges, cerise noire, framboise, cassis relevées de notes épicées. La bouche est structurée avec des tanins ronds et fondus. On retrouve les notes confiturées de cerise, de cassis puis des poivrées et réglissées en finale.

**Accord mets et vin :** Ce vin rond et expressif se déguste avec un rôti de bœuf, un gigot d'agneau, magret de canard, ....

**Service et Garde :**

Servir entre 14 à 16°C

A boire ou à garder 2 à 4 ans