

Domaine Lolicé

Evasion 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 : 12 mois en barriques de 400l en chêne

Dégustation :

La couleur est rouge rubis intense aux légers reflets brique. Le bouquet est complexe et généreux avec des notes épicées, cannelle, vanille, fruits noirs confiturés - mure, cassis -, puis des notes légèrement fumées.

La bouche est bien structurée autour de tanins élégants et fondus. Les notes aromatiques vanille, épices, réglisse, lui donnent beaucoup de caractère.

Accord mets et vin : A déguster sur viandes rouges, caille, agneau....

Service et Garde :

Servir entre 14 à 16°C

Un vin à boire mais aussi à attendre 3 à 5 ans.