

# *Domaine Lolicé*

## *Muse Rouge*

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

Vin Biologique



**Alcool** : 13 %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** : Une jolie robe rubis légère. Au nez, fruits noirs et cassis se mêlent aux arômes de sous-bois et aux nuances d'épices. En bouche, une structure souple et des tanins fondus qui s'allient aux notes de fruits confiturés et aux nuances d'épices. Equilibré et persistant sur la longueur.

**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