

Domaine Lolicé

Voltige Rosé

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

Vin Biologique



Alcool : 13 %vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Grenache (30%), Cinsault (44%), Syrah (26%)

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

Vin issu de raisins DEMETER

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.

Débourbage, puis fermentation thermorégulée entre 20 et 25 jours en cuves inox.

Elevage : en cuve inox

Dégustation : Robe élégante, rose pâle, nuance litchi. Un nez fin et d'une belle intensité. Marqué par des notes florales qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges, fraises, cassis frais et se prolonge sur des arômes de pêches blanches.

La bouche est fraîche et élégante marquée par des notes d'agrumes, de fraises, et de framboises soutenues par une note de bergamote en finale.

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 entre 8 et 10°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui