CHÂTEAU DE LUC Rosé

Vin Bio

AOP Corbières

☙ L'histoire du domaine

La Gamme Château de Luc, est aussi appelée Cuvée des Jumelles, comme mes filles ainées, Clémence et Jeanne, avec qui nous avons, ma femme et moi, déménagé il y a 30 ans au Château de Luc.

☙ Vinification:

Récolté la nuit, afin de préserver tout le potentiel aromatique des baies. Le grenache est vinifié en pressurage direct et le cinsault par saignée. S'en suit une vinification traditionnelle.

☙ Notes de dégustation

Ce rosé allie la fraicheur du cinsaut, et la complexité du grenache, tout en restant naïf et léger. Mon petit péché mignon ? Bien frappé, un verre de rosé pour accompagner un saucisson de mon boucher préféré de Lézignan ou des monts de Lacaune.

Robe pâle aux reflets saumonés, Nez intense de petits fruits acidulés, Belle bouche saline, charnue aux arômes de litchis et de pêches de vigne.

Cépages

- 20% Cinsaut,
- 80% Grenache.

Ce vin convient avec

Plats – Plats

- Salades estivales
- grillades de viandes marinées.

Ce vin se déguste

- Servir entre 8 et 12°C**, 2 à 3 h au frigo**
- Temps de garde : De 4 à 5 ans

© lacave.facecile.com