



Marie ROUAUD et Olivier MAUNIER
Vignerons
Tél. : 33 (0) 475 981 151
Fax. : 33 (0) 475 981 922
E-mail : info@domainesaintluc.com
Web : www.domainesaintluc.com

• Terroir & Assemblage

Récoltés à maturité optimum, les raisins à l'origine de cette cuvée ont fait l'objet d'une sélection au terroir.

Afin d'apporter à ce vin la qualité recherchée, les rendements sont volontairement abaissés en dessous du rendement maximal autorisé de 52 hl/ha.

Cépages :
70 % Grenache - 20% Bourboulenc – 10% Cinsault

• Vinification

La vendange égrappée est pressée avec mesure.

Après un débouillage statique le moût démarre une fermentation lente à basse température (18 °C) afin de préserver tous les arômes.

Le vin fini est ensuite clarifié puis mis en bouteille précocement afin de préserver toute sa fraîcheur.

JULIETTE



• Dégustation

Lumineux et cristallin, ce vin rosé présente de jolies nuances saumonées.

Un nez subtil et agréable développe ensuite des arômes fleuris (rose, chèvrefeuille) et de petits fruits rouges frais.

En bouche la fraîcheur et la vivacité soulignent la persistance aromatique intense.



Température de consommation : 10°C



Parfaite en apéritif et sur des repas simples, elle s'accorde également très bien avec la cuisine sucrée- salée et épicée.



A consommer dans les 2 ans.

Millésime	
2018	

