

JULIETTE

Grignan-Les-Adhémar



70% Grenache 20% Bourboulenc 10% Cinsault

Cette cuvée porte le prénom de Juliette, la fille de Marie ☺

Terroir & Vinification

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

La vendange est ramassée de nuit afin de préserver au maximum les baies qui sont ensuite égrappées et pressées avec mesure.

Le jus est débarrassé de ses éléments par un débourbage statique.

La vinification s'effectue ensuite en cuve.


Dégustation


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

Un nez subtil et agréable développe des arômes de petits fruits rouges frais et des arômes fleuris.

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

 *Température de consommation : 10°*

 *Parfaite de l'apéritif au dessert en été pour accompagner vos repas entre amis sous le soleil. Cuisine sucrée/salée et épicée*

 *A consommer dans les 2 ans*



Marie Rouaud & Olivier Maunier
Domaine Saint Luc
132 chemin des étangs
26790 Baume de Transit
04.75.98.11.51
info@domainsaintluc.com
www.domainsaintluc.com