DOMAINE DE
LAUZIÈRES
LES BAUX DE PROVENCE

EQUINOXE rosé 2020
AOP Les Baux de Provence

Dégustation :
Vin à la robe de nuance rose pêche. Le nez est expressif et complexe, sur des notes de pêche des vignes et d'agrumes. Après aération, une belle palette aromatique se dévoile. L'attaque en bouche est fraîche. Tout en équilibre, ce vin est généreux. Il fait preuve d'une belle amplitude en bouche et d'une finale assez longue, donnant envie de savourer une gorgée supplémentaire.

Accords mets et vin :
Frais et fruité il accompagnerait très bien une buratta crémeuse et tomates cœur de bœuf, émulsion d'huile d'olive au basilic ou des petits farcis à la provençale. Servir à 14 degrés.

Production :
23 177 bouteilles, 1305 magnums, 130 jéroboams

Encépagement :
91 % Grenache Noir, 5 % Cinsault, 2 % Counoise, 2 % Mourvèdre

Viticulture et Vinification :
Les vignes sont cultivées en gobelet sur un sol argilo-calcaire. Vendange manuelle de nuit. Après égrappage et foulage le raisin est pressuré par son propre poids. Ce jus de goutte est débourbé uniquement au froid. Fermentation avec levures indigènes.

Rendement :
20 hl/ha

Degrés :
13,5 % Vol

Prix :
14 €

DOMAINE DE LAUZIERES
Lieu-dit Le Destet – 13890 Mouriès
Tel : +33 (0)4 90 47 62 88
Fax : +33 (0)4 90 47 62 89
Mail : contact@domainedelauzieres.com
www.domainedelauzieres.com