



SOLSTICE rouge 2015 AOP Les Baux de Provence

Dégustation :

Vin à la robe rouge grenat. Un nez fin et complexe sur des notes de fruits noirs, pruneau et réglisse. En bouche ce vin fait preuve d'élégance et de finesse. Les tannins sont soyeux, la finale d'une belle longueur.

Accords mets et vin :

Fin et épicé ce vin accompagnerait très bien un carré d'agneau en croute d'herbe avec son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive. Servir à 16 degrés.

Production :

5839 bouteilles, 312 magnums, 60 jéroboams

Encépagement :

90 % Grenache Noir, 10 % Syrah

Viticulture et Vinification :

Vieilles vignes cultivées en gobelet sur un sol argilo-calcaire. Vendange manuelle de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuve inox 48 mois.

Rendement :

30 hl/ha

Degrés :

14.5 % Vol

Prix :

19 €

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



www.domainedelauzieres.com