



MOURVEDRE rouge 2022 *sans sulfites* IGP Alpilles

Dégustation :

La robe est brillante, parfaitement transparente d'un rouge violacé. Au premier nez on retrouve des notes fines de vanille et de cerise noire, après aération des notes de mûres sauvages se dévoilent. En bouche ce vin dégage une profusion de fruits et donne l'impression de croquer un grain de raisin. Fraîcheur et équilibre dominant, l'élégance de ce vin sans sulfites vous surprendra.

Accord mets et vin :

Selle d'agneau rôti au thym et petits légumes de saison à l'huile d'olive. Servir à 16 degrés.

Production :

3403 bouteilles, 84 magnums

Encépagement :

100 % Mourvèdre

Viticulture et Vinification :

Planté en 1993, le Mourvèdre est cultivé en Lyre sur deux hectares. Vendange manuelle de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes et sans sulfites. Elevage de 6 mois en cuves inox.

Rendement :

15 hl/ha

Degrés :

12 % Vol

Prix :

20 €

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



www.domainedelauzieres.com