



## SINE NOMINE rouge 2012

### Vin de France

#### Dégustation :

Un vin à la robe intense rouge grenat et dense. Le nez séduit par sa complexité sur des notes de mûres, baies de sureau, de cacao et de réglisse. L'entrée en bouche est franche, suivie par une belle amplitude. Ce vin est charnu et complet avec une finale solide et persistante.

#### Accords mets et vin :

Ce vin d'une belle structure s'accompagnerait très bien d'un rôti de veau au jus réduit avec sa poêlée de truffes fraîches et ses légumes de saison. Servir à 16 degrés.

#### Production :

7229 bouteilles, 201 magnums, 30 jéroboams

#### Encépagement :

95 % Petit Verdot, 5 % Grenache Noir

#### Viticulture et Vinification :

Le cépage Petit Verdot est implanté dans le vignoble du Domaine de Lauzières depuis 1995 sur 7,5 hectares. Vendange manuelle de nuit. Fermentation en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuves ovoïdes sur lies fines durant 36 mois.

#### Rendement :

20 hl/ha

#### Degrés :

13,5 % Vol

#### Prix :

28 €