



SOLSTICE rouge 2016 AOP Les Baux de Provence

Dégustation :

Une robe grenat profonde d'un bel éclat. Un nez d'une grande finesse qui révèle des arômes de fruits noirs et de pruneaux. Il se dégage des notes finement torréfiées de caféine et de cacao. En bouche, une texture soyeuse marquée par des tannins souples. Ce vin se singularise par son élégance et son harmonie.

Accords mets et vin :

Complexe et fin, ce vin accompagnera très bien un carré d'agneau en croûte d'herbe, une côte de bœuf grillée au thym et son gratin de légumes à la provençale. Servir à 16 degrés.

Production :

5705 bouteilles, 409 magnums, 41 jéroboams

Encépagement :

95 % Grenache Noir, 5 % 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