



PERSEPHONE rouge 2018 IGP Alpilles

Dégustation :

La robe est rouge profonde. Le nez séducteur s'exprime sur des arômes de cassis, de mûre et de poivre noir. L'attaque en bouche, franche et expressive, est suivie de tannins veloutés qui structurent l'ensemble. Charnu et ample, ce vin s'étire sur une finale complète.

Accords mets et vin :

Magret de canard jus réduit et poêlé de champignons. Servir à 16 degrés.

Production :

3572 bouteilles, 102 magnums

Encépagement :

100 % Syrah

Viticulture et Vinification :

Cultivés en lyre ouverte sur un sol argilo-calcaire sableux. Vendange manuelle de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuve inox 36 mois.

Rendement :

12 hl/ha

Degrés :

13 % Vol

Prix :

15 €

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



www.domainedelauzieres.com