



MOURVEDRE rouge 2023 *sans sulfites* IGP Alpilles

Dégustation :

D'une belle intensité, la robe se démarque par un rouge violacé profond. Au premier nez, on distingue des arômes de fruits noirs, comme la cerise, après aération des notes de mûres et de réglisse se dévoilent. En bouche, il se dégage une profusion de fruits noirs et d'épices. Frais et gourmand, l'élégance de ce vin sans sulfites vous surprendra.

Accord mets et vin :

Par sa gourmandise et sa fraîcheur, ce vin sans sulfites accompagnera un agneau rôti au thym et de petits légumes de saison à l'huile d'olive ou encore un chapon poêlé aux champignons. Servir à 15 degrés.

Production :

5280 bouteilles, 76 magnums

Encépagement :

100 % Mourvèdre

Viticulture et Vinification :

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

Rendement :

20 hl/ha

Degrés :

11,5 % Vol

Prix :

20 €

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



www.domainedelauzieres.com