



MOURVEDRE sans sulfites rouge 2024 IGP Alpilles

Dégustation :

D'une belle intensité, la robe se démarque par un rouge violacé profond. Au premier nez il se dégage des arômes de cerise, après aération des notes de mûres et de réglisse se dévoilent. En bouche on retrouve une profusion de fruits et l'impression de croquer un grain de raisin. Fraîcheur et équilibre dominant, l'élégance de ce vin sans sulfites vous surprendra.

Accords 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 :

3600 bouteilles, 50 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 : 14 hl/ha

Degrés : 12.5 % Vol

Prix : 20 €

Ingrédients :

Raisins

Mis en bouteilles sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml :

Energie 328 kJ / 79 kcal. Graisses 0 g, dont acides gras saturés 0 g.
Glucides 0.7 g, dont sucres 0 g. Protéines 0 g. Sel 0 g.

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



www.domainedelauzieres.com