



Prix : 16 €

EQUINOXE rouge 2019

AOP Les Baux de Provence

Dégustation :

Vin à la robe soutenue rouge grenat. Un nez expressif et complexe sur des notes de fruits rouges et de réglisse. Excellent équilibre en bouche, frais et structuré avec une belle concentration. La finale longue et rafraîchissante est agrémentée par une pointe d'eucalyptus.

Accords mets et vin :

Ce vin de caractère se savoure avec une côte de veau grillée aux herbes ou encore un lapin à la Provençale accompagné de ses petites pommes de terre sautées à l'huile d'olive. Servir à 16 degrés.

Viticulture et Vinification :

Vieilles vignes cultivées en gobelet sur un sol argilo-calcaire. Vendanges manuelles de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuve inox 36 mois.

Age moyen des vignes : 40 ans

Dates de vendanges : 27 août au 9 septembre

Encépagement : 55 % Grenache Noir, 30 % Carignan, 15 % Syrah

Rendement : 10 hl/ha

Degrés : 13.5 % Vol

Production : 5980 bouteilles, 315 magnums, 20 jéroboams

Ingédients : Raisins, sulfites.

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