



Prix : 17 €

L'APOGÉE rosé 2025

IGP Alpilles

Dégustation :

Robe de couleur rose pomelo avec nuances vives. Un nez délicat et minéral sur des notes de groseille et fleurs blanches. Après une entrée en bouche franche ce vin se distingue par sa vivacité, sa finesse et sa persistance minérale.

Accords mets et vin :

Tacos au « pulled pork » accompagné de concombres marinés au citron vert, pommes de terre en papillote et crème aux herbes. Servir à 14 degrés.

Viticulture et Vinification :

Cultivée en lyres le Petit Verdot est implanté dans le vignoble du Domaine de Lauzières depuis 1995 sur plus de 6 ha. Vendange manuelle de nuit. Après égrappage et foulage le raisin est pressuré par son propre poids. Ce jus de goutte est débourbé uniquement au froid. Fermentation avec levures indigènes. Elevage en cuves ovoïdes 4 mois.

Age moyen des vignes : 30 ans

Dates de vendanges : 8 au 10 septembre

Encépagement : 100 % Petit Verdot

Rendement : 27 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Production : 5'303 bouteilles, 159 magnums

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.