

Un Eté dans le Lot

Le vignoble

La cuvée un Automne dans le Lot est issue de parcelles de Malbec. Ces vignes ont plus de 15 ans et ils sont des rendements limités 50 hl/ha.

L'encépagement

Un cépage unique le Malbec.

Le sol

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

La vinification

Une parcelle sélectionnée pour sa caractéristique fruitée est à l'origine de cette cuvée. Nous utilisons les deux méthodes de vinification. La saignée pour libérer les arômes de fruits rouges. La méthode de pressurage directe pour les arômes d'agrumes. Les températures de vinification sont très basses afin de produire le maximum d'arômes.

Dégustation & suggestions Un Eté dans le Lot IGP Côtes du Lot Rosé

Robe : brillante, claire et saumonée

Nez : pêche de vigne,

Bouche : fraîcheur, beau volume en bouche

Suggestions gourmandes : grillades, magrets aux nectarines...

