



Fleur de Liz rosé 2018 Vin de Pays d'Oc



Cépages	70% Grenache, 30% Syrah
Terroir	Nos parcelles sont situées sur des coteaux très caillouteux. Elles sont constituées de quartz, de schiste, et de calcaire qui datent de l'époque jurassique.
Rendement	35 hl/ha
Vinification	Les raisins ont été vendangés tôt le matin et égrappés avant d'être pressés dès leur arrivé en cave. Après un débourage de 24 heures le vin a été vinifié lentement entre 12 et 18 degrés pendant 5 semaines avec un brassage des lies régulier. 10% est fermenté en barriques pour donner plus de complexité en bouche.
Dégustation	La robe est rose saumon. Le nez donne des arômes de grenadine, framboise et fraise des bois. En bouche, on retrouve surtout la fraise qui est soutenu par une bonne acidité et du gras, avec des goûts de grenadine et framboise en fin de bouche. A déguster frais en apéritif, avec des salades ou des grillades, ou avec la nourriture asiatique.

