

Cuvée du Laoucien – Rosé Bio 2023

Coteaux Varois en Provence

Appellation d'Origine Protégée

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) DEPUIS 2020
ET NIVEAU 2 AGRICONFIANCE DEPUIS 2007.**

DÉGUSTATION

Nez : Riche sur le fruit de la passion

Bouche : Complexe, puissante, note exotique persistante
mangue, passion

CÉPAGES

88 % Grenache, 7 % Cinsault, 3 % Syrah, 1 % Rolle
1 % Sémillon

DEGRÉ

13 %Vol.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Servir entre 8 et 10°C.

VINIFICATION

Sélection parcellaire, terroir en coteau autour du lac du Laoucien.

Vendange de nuit pour bénéficier des températures fraîches et
conserver le potentiel aromatique des baies.

Macération longue à très basse température.

Vendange égrappée et foulée. Pressurage direct à très faible pression.

Macération de bourbe à 2°C pendant 10 jours.

Ensuite débourbage et fermentation alcoolique pendant 10 jours à 17°C afin d'obtenir un profil agrume.

ACCORDS METS ET VIN

Grillage, poisson, salade, apéritif.



Av. Sainte-Sébastien - 83136 La Roquebrussanne Tél. +33 (0)4 98 05 20 97
www.roquiere.com

