

Cuvée du Laoucien – Rouge Bio 2022

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 : Gourmand et épicé

Bouche : Soyeuse, complexe, persistante, arôme de réglisse et d'épices

CÉPAGES

67 % Syrah, 21 % Grenache, 12 % Cinsault

DEGRÉ

14.5 %Vol.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Température ambiante, environ 18 °C

VINIFICATION

Sélection parcelleire de vieilles vignes, terroir en coteau autour du lac du Laoucien.

Vendange soigneuse, égrappée et foulée.

Longue macération, 3 semaines minimum pour un maximum d'extraction.

Un délestage par jour pendant les 4 premiers jours de fermentation, puis, un petit remontage un jour sur deux, pendant toute la durée de la cuvaison.

Décuvage et pressurage doux.

Elevage en lies fines en cuves.

ACCORDS METS ET VIN

Charcuterie, gibier, viande rouge, fromage.



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

