



IGP DE L'ARIEGE

Domaine de Lastronques

Rosé



Cépages : Merlot 50%, Syrah 30%, Tannat 15%, Cabernet Franc 5%.

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 60 hl/ha

Vinification: soutirage de vendange rouge, débourage, fermentation en cuve avec contrôle de température. Elevage en cuve. Filtration sur plaques de cellulose.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Nez de petits fruits rouges avant totale maturité, légèrement mentholé. Une bouche franche et vive avec une fraîcheur acidulée.

Une finale soutenue révélant une bonne structure alcool-acidité.

Conseil pour la dégustation :

A déguster dès maintenant entre 8 et 10°C.

Entées et premiers plats, gaspacho, tapenade, poissons à la plancha, poulet grillé.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z