



Lila Rose

AOC Luberon millésime 2014



Terroir & Sols :

Sélection de vignes parmi la zone la plus tardive du Luberon sur des vignobles situés en altitude
Sols argilo-marneux.

Cépages : Syrah et Grenache

Vendanges- vinification :

Récolte de nuit des raisins afin de préserver les arômes.
Sélection des premiers jus afin de limiter les dissolutions de couleur.
Protection des oxydations sous azote.
Fermentation alcoolique à basse température.
Débourbage à froid et fermentation à 15°C.
Elevage sur lies fines durant 5 mois.

Caractéristiques / Dégustation :

Robe pâle lumineuse. Nez puissant et particulièrement aromatique de cerises et de pêches blanches très prononcées. Une grande finesse et élégance s'expriment en bouche. L'équilibre en la fraîcheur et le gras est harmonieux.

Conseil du sommelier :

Garde et service : A déguster dans l'année à une température comprise entre 9-11°C.

Apéritif et entrée : sushi, crevettes à la plancha, acra de poulet

Plats : ongle de porc, poulet mariné au curcuma.