

Luc & Jean-Yves Lapeyre
Domaine L'AMOURIER

Le Vin à Boire de Luc Lapeyre, Rosé



Vin de France Rosé 2022

Cépages :

Niellucio 70% - Cinsault 30 %

Un rosé de Niellucio ? Volonté sentimentale et agronomique ! Ce cépage d'origine corse, comme sa famille maternelle, est un cépage de climats chauds, tardif, parvenant à maturité fin septembre quand les températures sont plus clémentes. 11.5-12 ° assurent une bonne acidité et un degré d'alcool modéré. Son cycle végétatif est long, du débourrement précoce à sa maturité tardive d'où une maturation longue et progressive. Le Cinsault, vigne âgée de 41 ans, complète l'assemblage.

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Aggloméré

Accompagnement : Ses arômes d'épices et de poivre, sa texture fines et fluide, sa vivacité s'accorderont aux anchois de collioure, aux moules à la plancha, aux tapenades, au poulet mariné aux épices, aux apéritifs gourmands. Il est désaltérant, surprenant, inattendu en Languedoc.

Caractéristiques : Le vin doit son côté juteux à la jeunesse de la vigne et ses nuances aromatiques aux maturités progressives de sa pente ventée qui relie le contrefort de la garrigue au village.

Terroir : Une parcelle, deux sous-sols, argileux en hauteur et sables limoneux en zone basse ; taillée en gobelet court en partie argileuse et en guyot simple sur la partie plus fertile.

Vinification : Les jus sont extraits par pressurage direct. Ils sont ensuite vinifiés à 14-15 degrés puis assemblés. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Responsable des ventes

Florence HALLETT
Tel: +33 (0)7 86 28 74 56
Email: florence.hallett@hotmail.fr

Domaine Luc Lapeyre

11160 Trausse-Minervois France
Email: luc.lapeyre@wanadoo.fr
Web: www.domainelucalapeyre.fr