

Les de Dimanches LIGNANE

Château de Lignane, Les Dimanches de Lignane, AOC Côtes du Rhône, Rosé, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



TERROIR

Jeunes vignes de Grenache planté sur un sol argilo calcaire caillouteux

VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage à froid et inerté, vinification lente à froid pour laisser se développer toute la palette d'arômes naturellement présent.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20 hl

Superficie du vignoble: 60 ha

Rendement: 40 hL/ha

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

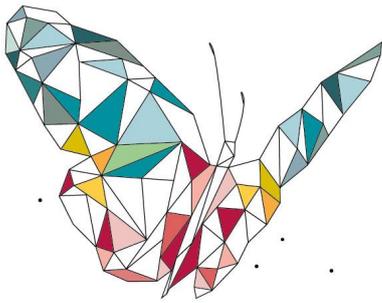
DÉGUSTATION

Jolie robe pâle, rose poudré.

Un nez expressif et élégant associant des notes de fruits rouges et d'agrumes, pour un ensemble très équilibré et frais à souhait !

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif



FR-BIO-10
Agriculture France

Château de
LIGNANE

Château de Lignane - 2837 route de Sainte Cécile, 26790 Suze la Rousse
Tel. 0629020934 - siffrein@lignane.com
www.lignane.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



D1CA5F