

Ô DE ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

AOP LANGUEDOC



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault, 10% Vermentino



TERROIR

Vignes adossées au Massif Central avec une vue imprenable sur les Pyrénées et la Méditerranée. Sélection de nos parcelles d'altitude sur des sols argilo-calcaires où les conditions climatiques sont idéales et donnent à cette cuvée une fraîcheur et une élégance rare.



VINIFICATION

Vendanges à la pointe du jour, quand les températures sont les plus fraîches puis pressurage des raisins à pression modérée pour préserver la légèreté et l'éclat de la couleur. Débourageage statique entre 8- 10° pdt 24/48h. Fermentation qui sera contrôlée entre 16-18°C.



DEGUSTATION

Teinte pêche. Nez intense sur les fruits rouges. Bouche ample sur les petits fruits, croquante. Bonne maturité. Finale équilibrée, sur les tensions, et persistante. Rosé de gastronomie.



TEMPERATURE DE SERVICE

10-12°C



ACCORDS

Cuisine méditerranéenne, vin de gastronomie.



MAISON LORGERIL

2021



www.lorgeril.wine

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com