Domaine de La Perrière

Le Chant des Lauzes

Appellation : AOP LANGUEDOC

Couleur : Rouge

Degré : 14% vol

Millésime : 2022

Terroirs : Argilo-calcaire et tuf coquillé calcaire

Cépages : Grenache (60%), Syrah (30%), Carignan (10%)

Vinification : Le raisin est ramassé à maturité complète. La fermentation est traditionnelle avec une macération courte (8 à 10 jours) avec une maîtrise des températures, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et fruité. L'élevage en cuve permet de conserver au maximum le fruit.

Garde & Dégustation :
Ce vin rouge se déguste jeune pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes : le premier nez nous fait découvrir des arômes intenses, en bouche ce sont les fruits rouges qui dominent avec de très belles notes de fruits (fraise des bois) et une finesse étonnante.

A servir entre 15 et 17° : il accompagnera vos entrées, vos volailles, vos viandes blanches ou rouges.
C'est le vin sympathique qui s'accorde avec tous les plats.

Garde : 4 à 5 ans.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576