

Domaine de Lacoste - IGP Côtes-du-Lot - Produit de Beauté Rosé - 2019

Vignoble

- Sol : Argilo-calcaires
- Surface : 1 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 4000

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot simple palissé
- Entretien du sol : Entretien mécanique intégral
- Protection phytosanitaire : conversion agriculture biologique

Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 20

Vinification

- Vinification : Pressurage direct, Vinification a basse température (15-17°C), Mutage par le froid pour conserver 20g de Sucres Résiduels
- Élevage : 6 mois sur lies fines en cuve inox
- Assemblage : 100% Cabernet franc

Dégustation

- Oeil : Rose pâle intense
- Nez : Bonbon anglais, cassis frais
- Bouche : Attaque fraîche, de la rondeur et du fruit
- Durée de garde : 3 ans

Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : En apéritif, sur des grillades

Produit par : Domaine De Lacoste

Exploitation de l'EPL : Cahors - Le Montat

