

## FICHE TECHNIQUE

### Vin de Pays du Gard Cuvée Lana Rosa

#### TERROIR :

- Terre argileuse et cailloutis calcaires
- Rendement : 45 hl/ha

#### CEPAGES : Grenache 100%

Age moyen des vignes : 40 ans

#### METHODE DE VINIFICATION:

- Syrah en pressé directe
- fermentation à basse température

**EMBOUTEILLAGE** : réalisé au domaine par le vigneron

#### DEGUSTATION:

- belle couleur rose pâle aux reflets orangé, brillant.
- nez fin avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.
- Vif et fruité en bouches avec des notes minérales.

#### HARMONIE METS ET VINS:

- Un rosé estival très agréable à l'apéritif, il accompagne à merveille les sushis ou avec un tartare de tomate à la provençale.

**GARDE** : à boire dans les deux ans.

