

**CÔTES DU LUBÉRON ROSÉ
"Les Luquets"**

Situation : Situé en plein cœur du Parc Naturel Régional du Lubéron.

Situation: *Located in the Lubéron Regional Natural Parc.*

Terroir : Sols argilo calcaires et caillouteux.

"Les Luquets", AOC Côtes du Lubéron Rosé, sont produits tout près du charmant village de GORDES (Vaucluse). A travers un assemblage des cépages les plus représentatifs de l'appellation, cette cuvée propose pour un très bon rapport qualité/prix un vin rosé typique de l'appellation.

Cépages : Grenache noir, Carignan, Syrah.

Varieties of vine: *Grenache noir, Carignan, Syrah.*

Vinification : Dès la vendange, protection des raisins contre l'oxydation. Enzymage au niveau de la réception. Rosé de Pressurage direct (Pressoir pneumatique). Refroidissement du moût à 8° C. Débourage pendant 18 heures. Fermentation du jus débourbé à basse température (14-16° C) après levurage. Soutirage et blocage de la fermentation malolactique.

Dégustation : Belle robe rose pale. Un vin souple et équilibré aux notes subtiles de petits fruits rouges. Beaucoup de fraîcheur.

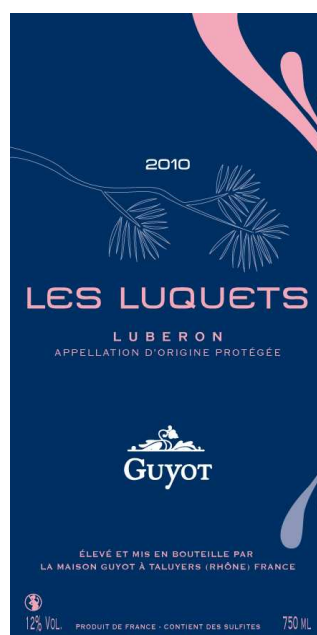
Tasting: *Lovely pale pink colour. A supple and well balanced wine with aromas of red small fruits. Much freshness.*

Accord mets/vins : Vin d'extérieur, grillades, salades.

Harmony with dish and wine: *Wine of outside, grilled meats, salads*

Température de service : 10 ° C (à servir frais)

Temperature service: 10° C



Type de bouteille : Bouteille Bourgogne lourde

Standard Model of bottle: *Heavy bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles

Packaging: *Cases of 6 bottles*