

Homs

APPELLATION IGP Côtes du Lot

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc
(environ 270 mètres d'altitude)

CÉPAGE 90% Malbec 10% Merlot

MILLÉSIME 2019

AGE DES VIGNES Moyenne 20 ans

RENDEMENT 70 hl/ ha - Vendanges mécaniques

VINIFICATION Maintien du moût à moins de 5°C pendant 24h. Soutirage au clair et mise en fermentation à 15°C maîtrisés. Conservation du CO² produit pendant la fermentation. Rosé Demi-sec : 6 g/lde sucres résiduels / CO² à environ 2000 mg/l.

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est floral, explosif. En bouche, l'agrumes domine ; la fraîcheur est renforcée par le côté « perlant ».

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans les 2 ans, rafraîchi entre 6° et 8°C.

ACCORDS METS & VINS Apéritif, salades et tartes aux fruits.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 1

