

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. Rosé Sec : <1g/l de sucres résiduels

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est floral, explosif. En
bouche, l'agrumes domine et apporte de la fraîcheur. Un
bel équilibre entre tension et gourmandise.

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

ACCORDS METS & VINS Apéritif, grillades, paella,
cuisine asiatique.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl (Magnum 150cl sur commande) - Bouchon
Diam 1

