

SOLERA LULU



VIN DE FRANCE 14,9°

TYPE

COULEUR: ROUGE

RAISINS: Grenache noir 100 %

A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE,

AGE DES VIGNES: 30 ans

RÉCOLTES: Manuelle

RENDEMENT: 12

A la cave

VINIFICATION: Macération pré fermentaire. Cuvaison courte 5 à 10 jours puis fermentation pendant 1 mois avec arrêt naturel à Noël, puis soutirage et élevage en barrique demi muid.

CONDITIONNEMENT: 0,5L

PRODUCTION ANNUELLE : 1000

Dégustation

ROBE: Grenat avec des reflets orangés.

ARÔMES : Cerise, pruneau, figue, chocolat noir

EN BOUCHE: Généreux, délicat, fin et fondu, long en bouche avec une pointe de fraîcheur.

GARDE: 10 ans

DEGRÉS: Servir entre 10 à 12 degrés

SUCRE RÉSIDUELS : 80

Accords Mels / vins

Les desserts au chocolat et au café, crèmes caramel, crèmes brûlées...