

Solera lulu



VIN DE FRANCE 12,5 %Vol

TYPE

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache noir 100%

A LA VIGNE

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire,

Types de vendange : Manuelle

Rendement : 7 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Macération pré-fermentaire de 5 jours, pressurage puis fermentation pendant 1 mois avec arrêt naturel à Noël, puis soutirage et élevage en barrique demi muid.

Conditionnement : 50 cl

DEGUSTATION

Robe : Grenat avec des reflets orangés

Arômes : Cerise, pruneaux, figue, chocolat noir

En bouche : Généreux, délicat, fin et fondu, long en bouche avec une pointe de fraîcheur

Garde : 10 ans

Service : 10 à 12 °C

ACCORDS METS/VINS

Dessert au chocolats, crème catalane, douceurs aux fruits confits

