

ROSÉ DE LAMARTINE

Un rosé plaisir et gastronome

A gastronome and pleasure rosé



Appellation / Cépages

IGP CÔTES DU LOT
40% Malbec, 30% Merlot, 30% Syrah

Terroir / Rendement

Vignes de 15 à 45 ans sur terroir argilo-calcaire et argilo-siliceux - rendement 50 Hl/ha.
Vines from 15 to 45 years on a clay-limestone and clay-silica terroir – yield of 50 Hl/ha

Vinification / Elevage

Pressurage direct des baies après vendanges. Fermentation à basse température, 12 °C.
Mise en bouteille le printemps suivant.
*Direct berries pressurage after the harvest. Fermentation to the very low temperature of 12°C.
Bottling in the following spring.*

Notes de dégustation

C'est un plaisir, rosé de gastronomie sec et fruité, il exhale une expression aromatique intense de petits fruits rouges et persiste sur des notes chaleureuses et vineuses.
This is a real pleasure ! A dry and fruity gastronomic rosé, it exhales a very intense aromatic expression of small red fruits and offers a smooth length.

Accord mets / vin

Servir frais avec vos plats estivaux, entrées / grillades ou encore avec des viandes blanches et poissons.
Serve chilled.
With summer starters / barbecues or with white meats and fish.



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE