

Elles l'adorent

LE LUCQUIER



NIVEAU 3



9 000 bouteilles / an

AOP LANGUEDOC ROSÉ

TERROIR : *Glacis de cailloutis*

CÉPAGES : *Syrah, Grenache, Cinsault.*

VINIFICATION : *Pressurage direct pour le Cinsault. Saignée pour la Syrah et le Grenache.*

ÉLEVAGE : *Assemblage des cuves en janvier, et mise en bouteille en mars.*

DÉGUSTATION : *Ce rosé à la robe très pâle et aux reflets bleutés développe un bouquet intense de petits fruits rouges (framboise et groseille), de jus de pomelo et de pivoine. La dégustation en bouche est à la fois onctueuse et tonique, avec une finale très croquante sur la cerise.*

À servir à 12°C sur une assiette de tapas (pata negra et seiches), ou sur un tajine d'agneau aux citrons confits.

SOIL: *Gravel.*

GRAPE VARIETIES: *Syrah, Grenache, Cinsault.*

VINIFICATION: *Direct pressing for the Cinsault, bleeding for the Syrah and Grenache.*

MATURING: *Blending in vats in January, bottled in March.*

TASTING: *This very pale rosé with bluish highlights boasts an intense bouquet characterized by summer fruits (raspberry and redcurrant), grapefruit juice and peony. In the mouth, it is both wonderfully smooth and lively, with cherry notes for a very crisp finish.*

Serve at 12°C with a tapas platter (pata negra ham and cuttlefish), or a lamb tagine with candied lemons.