



## Terroirs | Les AOC

### ➤ CHÂTEAU DE LUC ➤

#### Cuvée Les Jumelles



#### ✿ IDENTITE

Couleur	Rosé
Cépage	Cinsaut 54%, 27% grenache, 19% syrah
AOC	Languedoc
Millésime	2022
Degrés	12,5 % vol
Potentiel de garde	1 à 3 ans

#### ✿ TERROIR

Sols	Terrasses caillouteuses du Riss (galets calcaires), sols argilo calcaires, cailloux roulés.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

#### ✿ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	Récolté la nuit, pour préserver tout le potentiel aromatique des baies.
Vinification	Les 2 cépages sont vinifiés en pressurage direct, s'en suit une vinification traditionnelle.

#### ✿ DEGUSTATION

	Robe pâle aux reflets saumonés.
	Nez salin et petits fruits acidulés, fraise et feijoa.
	Bouche charnue, arômes de pétales de rose, litchis, bonbon acidulé et pêches de vigne.

#### ✿ SERVICE

Accords mets et vins	Huîtres gratinées, homard grillé ou gambas épicées à la plancha.
Service	8/12 °C

#### ✿ FORMAT

DISPONIBLE	
Format	75 Cl

#### ✿ DISTINCTIONS

**2020 : Or** The Drinks Business

**2021 : 16/20 Jancis Robinson** Senteur de yaourt à la fraise avec des feuilles de basilic frais et d'oseille. Une note boisée délicate se faufile entre des fruits de framboise légers et piquants. Peau de pêche, un soupçon de goyave, des légumes verts doux. Un petit soupçon de poivre en finale. Si rafraîchissant ! (TC)

