



## LUX DE LUC ROSÉ



### IDENTITÉ

Couleur	Rosé
Cépages	Cinsaut, Syrah, Grenache
AOP	Languedoc
Millésime	2023
Degrés	12,5 % vol
Potentiel de garde	1 à 3 ans

### TERROIR

Âge moyen des vignes	20 ans
Sols	Terrasses caillouteuses de l'Orbieu (galets calcaires), sols argilo calcaires, cailloux roulés.
Influence	Forte exposition aux vents.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

### TECHNIQUE

Vendanges	Récolté de nuit, pour préserver tout le potentiel aromatique des baies.
Vinification	Pressurage direct puis vinification en cuves inox à basse température. Assemblage avant fermentation alcoolique. Pas de fermentation malolactique pour offrir fraîcheur.

### DÉGUSTATION



Robe rose pâle bleutée.



Nez de fraises des bois et de pomelos, citronné et salin.



Bouche complexe de pétales de rose, fruits exotiques, bonbon acidulé et pomelos. Un fantastique rosé de gastronomie !

### SERVICE

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

### FORMAT

Format	75 Cl
--------	-------

Ce rosé rejoint notre gamme LUX en 2023 et incarne l'engagement fort de la Famille Fabre pour l'écologie :

- Un **papier éco-conçu** certifié FSC, fabriqué à partir de pâte à papier issu de forêts gérées durablement, Bio-sourcé avec des fibres alternatives (20% bambou), le seul support neutre carbone : process optimisé avec un indice carbone faible, le solde des émissions liées à la fabrication du papier est compensé auprès d'un organisme spécialisé
- Un **bouchon** issu de la canne à sucre, avec une empreinte carbone nette neutre : unique gamme au monde à le proposer (Norme ISO 14067), 100 % recyclable.
- **Pas de capsule**, un déchet de moins, remplacé par un document douanier spécial en France.

