



CHÂTEAU LE DEVOY MARTINE

AOP LIRAC, AOP CÔTES DU RHÔNE, IGP VINS DE PAYS

EARL LOMBARDO M. & V. Propriétaires-Récoltants – 448 RN 580 - 30126 Saint-Laurent-Des-Arbres

Tél : +33 (0)4 66 50 01 23 — email : ledevoymartine@sfr.fr – site : www.chateauledevoymartine.com



AOP Lirac Rosé 2019 – cuvée Via Secreta

Cépages :

45% Grenache, 45% Cinsault, 8% Mourvèdre, 2% Syrah

Rendement : 20 hl/ha

Vinification :

Rosé de saigné obtenu à partir de raisin égrappés. La fermentation alcoolique se fait à température contrôlée dans des cuves bétons.

Dégustation :

Sa jolie robe framboise aux reflets framboise attire notre regard. Nous découvrons ensuite des notes de fruits rouges et quelques épices, des baies roses. En bouche, nous apprécions ses arômes de fraises et de framboises. Il est rond, équilibré et plein de fraîcheur.

Accompagnement gastronomique :

Servir frais entre 10-12°C. C'est le rosé de gastronomie par excellence, nous vous recommandons de le déguster accompagné d'une viande grillée, d'une tranche de thon, de saumon ou d'un fromage de chèvre frais entouré d'herbes de Provence.