



domaine du REY

Lola rosé



Région
Côtes de Gascogne Sud-Ouest

Nom de la Cuvée
Lola Rosé

Le mot du vigneron
Ce vin, à la juste fraîcheur, est indissociable de l'esprit chaleureux du Sud-Ouest qui l'a produit.

Le vignoble
Cépages : Cabernet franc, Merlot, Syrah.
Type de Sol : Argilocalcaire.
Rendement : 60 hl/ha.
Age Moyen des vignes : 15 ans.
Vendange mécanique.

Production annuelle moyenne
18 000 bouteilles.
Degré Alcoolique 12.
Disponible en 75cl.

Assemblage
Cabernet franc, Merlot, Syrah.

Vinification
Sélection des premiers jus après une légère macération, fermentation thermorégulée 15°C avant soutirage.

Élevage sur fines lies en cuve.

Appréciation gustative
Ce subtil assemblage de Cabernet franc, Syrah, Merlot vous séduira par sa touche florale délicate posée sur des arômes intenses de fruits rouges, sa bouche fraîche et sa finale élégante.

Tenue et conservation – Potentiel de Garde
A boire sur le fruit de préférence avant 3 ans.

Gastronomie – Accords culinaires
Servir entre 8 et 10° C. Pour accompagner salade avocat crevette, tarte à la tomate, grillade de poisson.

Le mot du vigneron
Ce vin, à la juste fraîcheur, est indissociable de l'esprit chaleureux du Sud-Ouest qui l'a produit.



Médailles

Le Guide Hachette des Rosés 2018, 2020
Or – Concours National des Vins IGP de France – 2017
Or - Concours des Vins du Sud-Ouest 2016
Or – Concours Internationale des Vins de Lyon 2015
Argent – Concours International des Vins de Lyon 2016

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE - CLAUDE ALMAYRAC

EARL Ventayrac - 32330 Gondrin • T. 05 62 29 11 85 • F. 05 62 29 12 81 • P. 06 09 48 71 18 • contact@domainedurey.com

Siret 503 450 553 000 14 - APE 0121Z - TVA FR 76 503 450 553 000 14