



DOMAINE
LÉVÉJEAN

Jus de
cailloux

Dénomination : Vin de France, Rosé

Cépages : 75% Grenache, 25% Cinsault

Région : France, Occitanie, au nord de Béziers sur les rives de l'Orb.

Certification : HVE

Terroir et culture : assemblage de deux cépages et de deux terroirs :

Le cinsault sur les terrasses argilo-calcaires pour sa finesse et son fruit remarquable ; le grenache sur les galets roulés de l'ancien lit de l'Orb pour sa gourmandise et sa structure.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, macération sur bourbes pour le grenache, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en cuve inox de 3 mois, batonnage sur lies pendant 6 semaines.

Dégustation :

Jolie couleur de pêche rose, nez discret de petits fruits rouges, rondeur et gourmandise en bouche avec son arôme de bonbon arlequin avec une finale en fraîcheur.

Température de service conseillée : Entre 10° et 12°C; Vin à consommer dans l'année

Accords mets vins :

Salade d'été, melon-jambon, tapas.

Alcool : 13% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe

