



DOMAINE
LÉVÉJEAN

ASYMPTÔME

SANS SULFITES
AJOUTÉS



Appellation : IGP Pays D'Oc, Rosé

Cépages : 100% Syrah

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

Certification : HVE

Terroir et culture :

L'équilibre de deux terroirs : les anciennes rives de l'Orb argilo-limoneuses pour leur fraîcheur et les terrasses argilo-calcaires pour la maturité.

Vinification :

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

Dégustation :

Robe rose pâle, nacrée. Nez aromatique avec des notes de petits fruits rouges écrasés, compotés. attaque soyeuse et légère, notes de fruits rouges confiturés, l'ensemble relevé par une pointe d'acidité en fin de bouche.

Température de service conseillée :

Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dans l'année

Accords mets vins :

Apéritifs, salade d'été, salades de fruits frais.

Alcool : 12,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles