



MONPLAISIR

MONPLAISIR ROSE 2022



Appellation : IGP Côtes du Lot

Cépage(s) : Cabernet Franc / Merlot

Terroir : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème terrasse; exposition sud

Vinification : La vendange est triée et égrappée avant une macération pelliculaire à froid pendant 12 heures. Après une saignée, la vendange est pressée délicatement, puis les jus sont fermentés à basse température, afin de préserver toute la fraîcheur et l'aromatique du raisin.

Elevage : Élevage en cuve sur lie fine.

Dégustation : Léger et lumineux en couleur, proposant une belle corbeille à fruits au nez : fraises et framboises, melon et zeste de citron. Ce vin pose rapidement un cadre estival et insouciant, confirmé en bouche par sa fraîcheur et sa légèreté. Quelques amers en fin de bouche lui donnent de la tenue et du relief et font qu'il s'accorde aussi bien avec un apéritif qu'avec un repas léger : salades, terrines, carpaccios...

