

Chemin de Compostelle

IGP Cotes du Lot Rosé

**Vin issu de vignes de 3 à 15 ans. Sol argilo-calcaire à 250 m d'altitude
Fermentation à froid durant 3 semaines. Elevage en cuve pendant 4 mois.
Vin d'apéritif par excellence, à boire également sur des grillades et plats exotiques**

Appellation : IGP Cotes du Lot

Cépage : 100% Malbec,

Rendements : 70 hl/ha

Degré alcoolique : 12,5°

Vinification : Traditionnel en cuve inox

Elevage : En cuve pendant 4 mois

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.

Bouchon : Trencas Tang 44x24

Garde : Environ 2-3 ans

Dégustation : Robe rose très pale. Nez très fin, groseille, agrumes avec des notes florales et bonbon anglais. Belle équilibre en bouche sur les agrumes, rond, gras, groseille, belle sucrosité, finit sur des notes très florale.

Servir à une température de 8-10° environ

**Médaille d'or au concours des vins IGP du Lot 2019
Médaille d'or au Challenge Gilbert & Gaillard 2019**

