

# Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Domaine de

Papolle

## Rosé

### Côtes de Gascogne Indication Geographique Protégée

MEDAILLE OR – CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST 2012

MEDAILLE ARGENT – CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2014 – Paris

MEDAILLE ARGENT – CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST 2014

**CEPAGES** : Syrah 50%, Merlot 50%.

**ASPECT VISUEL** : Rose pâle d'une belle brillance.

**ASPECT OLFACTIF** : Nez de fraise et de bonbon anglais.

**ASPECT GUSTATIF** : La bouche est fraîche, douce et ample, marquée par la fraise & le bonbon anglais. Vin bien équilibré. Finale fraîche.

**ACCORDS** : Frais et festif, ce vin peut être aussi dégusté pour le plaisir de l'apéritif, plus difficilement en accompagnement de différents plats : cuisines du monde sucrées-salées ou desserts de fraises par exemple.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE** : 10°C.

**VINIFICATION** : Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage. Stabulation à froid. Vinification à basse température.

**CONSERVATION** : A boire dans l'année pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse. A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

