



Lulu Bagatelle

AOP Saint-Chinian Rouge 2014

Cépages

carignan 90 %, cinsault 10 %

Culture

Les vieux Carignans de Bagatelle sont sur des terrains arides de schistes en gobelet.

Vinification

Vendange entièrement manuelle et vinification traditionnelle. Après fermentation alcoolique, l'élevage est effectué en foudres jusqu'à la mise en bouteille à partir de mars 2015.

Caractère

Encore jeune, sa robe est rouge rubis, très brillante. En nez, les notes de fruits mûrs et de garrigue marquent cette cuvée. Bouche fruitée et poivrée, c'est une cuvée à apprécier sur la fraîcheur.

Harmonie mets

Quoi de plus convivial que des repas improvisés avec quelques amis autour d'un plateau de charcuterie, un melon accompagné de San Daniele, sauté de porc au caramel, un pesto...

Viellissement

C'est une cuvée jeune qui aime rester jeune. Ne l'oubliez pas.

