



MARIE DE  
LAUZERDA

Marie était une paysanne, une femme de la terre, qui avec passion, avec noblesse travaillait la vigne. Jusqu'à très tard elle a gardé une terre, où, âgée, elle se rendait avec enfants et petits enfants. Bien des années après sa disparition, son petit fils lui rend hommage avec ce domaine. Cette terre s'appelait "Lauzerda"

Cuvée :	<b>Le chant du silence</b>
Appellation :	A.O.P. Saint Chinian
Millésime :	2017
Couleur :	Rosé.
Titre alcool :	13% Vol.
Production :	2800 bouteilles 75 cl
Cépages :	Grenache 60%, Syrah 40%.
Age des vignes :	20 ans
Densité :	4000 pieds /ha
Rendement :	40hl/ha.
Terroir :	Argilo-calcaire
Altitude :	250 m
Vinification :	Raisins vendangés à maturité et égrappés Débourbage à froid Fermentation par levures indigènes Vinification avec contrôle des températures
Élevage :	4 mois en cuve
Dégustation :	Jolie robe pâle aux reflets mangue. Nez plaisant de fruits frais (fraise, mandarine). Bouche charnue et désaltérante.
Accord mets et vin :	A l'apéritif avec des tarte estivales, des tapas. A table avec des grillades de poissons, des terrines de viandes blanches. .
Température de service :	8 – 10°C
Potentiel de garde :	2 à 3 ans

Vin en conversion vers une Agriculture Biologique

2, AVENUE D'AGEL  
34360 VILLEPASSANS  
TEL. : 04.67.24.15.35  
sceamariedelauzerda@ozone.net  
N°SIRET : 810 430 843 00021  
N°TVA : FR 54 810 430 843

 Sud de France

