



MARIE DE
LAUZERDA

Marie était une vigneronne, 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 :

Le chant du silence

Appellation : A.O.P. Saint Chinian
Millésime : 2019
Couleur : Rosé.
Titre alcool : 13,5% Vol.
Production : 2000 bouteilles 75 cl
Cépages : Grenache 80%, Syrah 20%.
Age des vignes : 20 ans
Densité : 4000 pieds /ha
Rendement : 35hl/ha.
Terroir : Argilo-calcaire
Altitude : 250 m



Vinification : Raisins vendangés à semi-maturité et égrappés
Moût issu d'un pressurage direct
Débourbage à froid
Vinification avec contrôle des températures

Élevage : 3 mois en cuve

Dégustation : Jolie robe pêche, pâle.
Nez fruité dès l'ouverture sur la pêche, la fraise et le pomelo.
Bouche tonique et désaltérante aux notes de fraise, de pêche et de yuzu .

Accord mets et vin : A l'apéritif avec des tartes estivales, des tapas.
Durant un repas, s'harmonise très bien avec terrines froides, volailles, viande blanche, barbecue, grillades et fromages à pâte dure.

Température de service : 8 – 10°C

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Vin Biologique FR-BIO-01

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

