



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 garda 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 :

Esprit Ouvert

Appellation : I.G.P. Pays d'OC
Millésime : 2020
Couleur : Blanc.
Titre alcool : 12,5% Vol.
Production : 1300 bouteilles 75 cl
Cépages : Vermentino 70%, Viognier 30%.
Age des vignes : 10 ans
Densité : 4400 pieds /ha
Rendement : 25hl/ha.
Terroir : Argilo-calcaire
Altitude : 250 m



Vinification : Raisins vendangés à maturité contrôlée (pour la fraîcheur) et égrappés
Moût issu d'un pressurage direct
Débouillage à froid
Vinification avec contrôle des températures

Élevage : 3 mois en cuve bâtonnage des lies fines durant 1 mois

Dégustation : Robe cristalline aux reflets verts
Nez aromatique aux notes de fruits exotiques, de fleurs blanche.
Bouche longue, fraîche minérale avec des arômes de fruits de la passion, d'ananas et de pêche blanche.

Accord mets et vin : A l'apéritif avec des tapas, des toasts de saumon.
A table sur des émincés de poulet ou de porc avec une poêlée de légumes provençaux, des poissons grillés et un fruit poché.

Température de service : 8 – 10°C
Potentiel de garde : 3 à 4 ans

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

Vin Biologique FR-BIO-01



 Sud de France

