



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 :

Le chant du silence

Appellation : A.O.P. Saint Chinian
Millésime : 2020
Couleur : Rosé.
Titre alcool : 13% Vol.
Production : 2800 bouteilles 75 cl
Cépages : Grenache 85%, Syrah 15%.
Age des vignes : 21 ans
Densité : 4000 pieds /ha
Rendement : 32hl/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 avec bâtonnage sur lie fine pendant 1 mois

Dégustation : Jolie robe rose très pâle, à la teinte légèrement saumonée.
Nez discret et élégant aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
Bouche fraîche et désaltérante aux notes tropicales de pomelo, de litchi et de fleurs blanches.

Accord mets et vin : Apéritifs variés, antipasti, tapas.
Loup de mer au fenouil, poissons grillés, aubergines farcies, volailles, viande blanche, grillades, cuisine d'été et asiatique.

Température de service : 8 – 10°C
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Vin Biologique FR-BIO-01

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

