



DEMAZET

VIGNOBLES

AOP Luberon, BIO, LES ZOZIOS, BAG IN BOX 3L, Rosé

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Partez à la découverte des ambassadeurs de nos cuvées Bio. Ces zozios rigolos sont à l'image de nos vins, uniques et hauts en couleur!

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires du sud du Luberon.

VINIFICATION

Récolte des raisins tôt le matin pour préserver la fraîcheur aromatique et la qualité des jus. Pressurage direct.

Débouillage des jus puis fermentation en cuve inox ou béton à environ 16°C. Soutirage et élevage sur lies fines.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan, Ugni blanc

ENTRE 12 ET 13,5 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle aux teintes saumonées.

Premier nez aromatique avec des notes d'agrumes et de pêche blanche.

L'attaque est gourmande. On retrouve ensuite des agrumes et des notes acidulées très rafraîchissantes en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal de la cuisine d'été. Une salade méditerranéenne, un flan de thon aux tomates, des poivrons marinés, des filets de rouget à l'huile d'olive ou des grillades entre amis... Quoique vous choisissiez il saura vous apporter du plaisir.

