

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Louli
Millésime:	2021
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Rosé
Contenant:	L 0.75
Cépage:	5% Syrah 45% Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	20 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec jusqu'aux vendanges, très grosses pluies et frais avant les vendanges
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Vendanges manuelles, pressurage direct, fermentation et élevages en fûts pendant 6 mois
Dégustation au nez:	Frais sur des petits fruits rouges
Dégustation en bouche:	De la délicatesse, de la fluidité sur des arômes fruités et acidulés agréablement vifs
Mon ressenti:	Nez frais sur de petits fruits rouges. En bouche, il se révèle délicat, soyeux, frais et gouleyant sur des notes fruitées et acidulées agréablement vives
Accords:	Plateau de fromage, cochonaille et petites gougères
Remarques:	Un magnifique rosé de terrasse à boire entre amis sans modération. On en veut encore

