

LA MULE FRANCOIS LURTON Pays d'OC IGP Syrah Rosé



VARIETALES: 100% Syrah

D.O.: IGP Pays d'OC

Crianza:

En Gascuña, al igual que 2021, la añada 2022 pasará a la historia como la cosecha más pequeña desde 1991. Está marcada por diversos riesgos meteorológicos que anuncian el cambio climático. Una fuerte helada a principios de abril provocó una pérdida del 20% de la producción, afortunadamente las yemas estaban menos desarrolladas que en 2021. De mayo a octubre, una sequía y un calor excepcionales marcaron la primavera y el verano con 3 olas de calor a más de 40°C y 120mm de lluvia frente a una media de 400mm en un año normal.

Vinificación:

Las uvas son ligeramente prensadas para obtener una delicada y suave extracción del color y los compuestos de las bayas. Al igual que los vinos blancos, el proceso de vinificación se hace a baja temperatura para preservar la frescura y los aromas. Se seleccionan levaduras para los vinos rosados. La maduración se realiza sobre lías finas. Procedemos a un embotellado temprano para preservar la frescura.

Nota de Cata:

Color: Color rosa pálido.

Nariz: La nariz revela principalmente notas exóticas de piña fresca y lichi.

Boca: El paladar está bien equilibrado entre la frescura y la redondez. La retro-olfacción de los frutos rojos deja una sensación agradable.

Maridaje: Ensaladas de mariscos, ostras, platos de pescado blanco