

L.A.V.Q / Domaine de la Dourbie

Herkunft:	Canet / IGP Pays d'Hérault (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50% Morvèdre und 50% Grenache (AB Bio)
Ertrag:	20hl/ha Handlese und manuelle Sortierung der Trauben.
Ausbau:	Barrique
Produktion:	Limitierte Auflage!
Lagerfähigkeit:	3 - 4 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Leuchtendes Himbeer-Rosa mit lachsfarbenen Nuancen.

Nase:

Ein Wein mit feinen Noten.

Mund:

Ein sanfter, wunderschön harmonischer Roséwein mit ganz feinen Holznoten. Er entführt uns sofort vom Rand eines Schwimmbades an einen Tisch, voll gedeckt mit mediterranen Spezialitäten. Frisch und seidig entfaltet er am Gaumen eine köstliche Aromapalette.

LAVQ kann hervorragend als Essensbegleiter im Sommer präsentiert werden. Er ist fruchtig, frisch und verfügt über eine verführerische Mineralität.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Meeresfrüchten, Grilladen, Salaten oder Sommervorspeisen.

Ausschanktemperatur: 10 - 11° C / Wein kühl servieren!