

DOMAINE DE Lola

CÔTES DU RHÔNE

Rosé



Le Domaine de Lola se niche au pied du Mont Ventoux, au cœur du village de Puyméras. Ses vignes et ses parcelles bénéficient d'un ensoleillement important qui leur permet de s'épanouir parfaitement. Le vigneron adresse cette cuvée à sa fille, Lola, qui partage le même savoir-faire, la même passion pour le terroir et le vin que son père.

TERROIR

La parcelle bénéficie du climat méditerranéen, du soleil provençal qui donne de la lumière et une douce chaleur à nos vignes. Proche du Mont-Ventoux, sur un plateau à 350-400 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie également d'une légère fraîcheur. Les sols sont argilo-ferriques, de couleur sable où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent. Certains sols sont aussi sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse, ou issues de l'érosion des safres. Un terroir magnifique, pour des vignes exceptionnelles.

VITICULTURE

Pour chaque étape de la vigne, la taille, le débourgeonnage, et la récolte, les vignerons tiennent compte de la topographie des sols, des cépages et du climat. La relation symbiotique est privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. L'évolution de la vigne est suivie de près, grâce aux prélèvements, aux dégustations et analyses des baies tout au long de l'année. Pour limiter l'oxydation, nous travaillons avec une vendange fraîche.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

C'est un rosé de pressurage direct, les raisins sont placés directement dans le pressoir dès qu'ils arrivent à la cave, sans passer par une période de macération. Cette technique permet de protéger les raisins en limitant la trituration, sans extraire beaucoup de couleur. La fermentation dure une quinzaine de jours à des températures basses (12-13°C) afin de favoriser le développement des arômes de fruits frais.

DÉGUSTATION

Issue de raisins cultivés selon les principes de l'Agriculture Biologique, cette cuvée n'est constituée que de grenache noir. Un vin d'une belle couleur brillante, profonde avec de légers reflets bleutés et saumonés. Le nez est frais et fruité avec des arômes de fruits blancs et d'ananas. Lors de la dégustation, la bouche est dense avec un bel équilibre entre sucrosité et acidité et une belle longueur.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisa- tion	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP Côtes du Rhône rosé	75cl	bourgogne élégance	carton Comtadine 6 debout	europe	5	19	95	570

CAVE LA COMTADINE
1 Route de Nyons – 84110 PUYMERAS
Tél : +33 (0)4.90.46.40.78 – Fax : +33 (0)4.90.46.43.32
email : contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

