



Lorju



IGP PAYS D'OC - ROSÉ
BIB 3L

Histoire

Lorju, petite rivière en occitan évoque calme et sérénité. Une cuvée créée par des vignerons passionnés dont l'engagement en agriculture biologique est plus qu'une philosophie.

Vignoble

Nos parcelles, situées sur des sols argilo-calcaires, sont sélectionnées sur les parties pyrénéennes et méditerranéennes de notre vignoble.

Vinification

Un pressurage direct de chaque cépage, un débourbage à froid et une fermentation à basse température nous a permis de préserver la belle concentration de ce millésime.

Dégustation

Le terroir et l'exposition des parcelles permettent de créer un vin rosé tout en finesse, exprimant la fraîcheur et l'élégance et laisse exploser des arômes croquants de petits fruits rouges. Le servir entre 8 et 10° C.

Accords mets vin

Lorju rosé est idéal à l'apéritif, pour accompagner des tapas ou partager une grillade entre amis.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

