



LULU

VIN DE FRANCE
ROUGE

CÉPAGES

Grolleau noir 100 %

TERROIR

Argilo-Calcaire à tendance sableuse.

VINIFICATION

Vendanges manuelles sur les hauteurs d'un magnifique coteau surplombant la cave de Coutures.

C'est une cuvée parcellaire issue de vieilles vignes où l'alouette lulu y niche à même le sol. Cette dernière donne son nom à cette nouvelle cuvée..

La fermentation alcoolique en cuve a lieu après l'égrappage. Décuvage après 10 jours de macération.

Séparation du jus de goutte et jus de presse.

Mise en bouteille fin mars.

DÉGUSTATION

Servir frais à 13 et 15°C

ACCORDS METS ET VINS

Lulu sera très apprécié avec des planches de charcuteries artisanales ou salades estivales. Frais et gourmand il sera l'allier parfait de la cuisine végétarienne : houmous de pois chiches ou betteraves, falafels, pesto d'herbes, lasagnes aux légumes ...



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

