

DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE LÉA

VIN DE PAYS ROSÉ



Aucun des membres de la famille Kraus n'échappe à la passion du vin qui se transmet de génération en génération !

Sous le regard bienveillant des fondateurs, Magali et Denis, l'équipe produit en bio des vins variés qui expriment tout le caractère de l'arrière pays varois. Vins de plaisirs et de fraîcheurs aux couleurs intenses, brillantes aux parfums de fruits frais et de fleurs d'été. Servis frais, ils accompagneront tous vos menus de vacances.



Un vignoble de 65 hectares



Cabernet, Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire à froid de 3 à 4 heures, puis pressurage direct. Fermentation thermo régulée à 16/18°. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.



Robe rose très pâle avec des reflets saumonés. Nez gourmand de fruits exotiques (mangue, papaye) mêlé à des notes de fruits secs (amande, noisette, raisin de Corinthe). L'attaque est souple et mène sur une bouche ample. Finale agréable, avec des arômes de figue fraîche.



Un vin rosé de plaisir pour les repas estivaux et/ou conviviaux à base de salades composées, de grillades, en barbecues ou en apéritif.