



Lovelie

IGP Cité de Carcassonne 2024

75 cl - 13 % VOL

Lovelie est un hommage au cœur même du Domaine, à l'énergie et à la douceur d'une génération qui inspire l'avenir. Porteuse d'un nom chargé d'affection et de promesses, cette cuvée dévoile la même fraîcheur et la même délicatesse que celle qui l'a inspirée. Née sous le soleil généreux de Malepère, Lovelie capture la vivacité du terroir tout en y déposant une touche de tendresse.



Cépages

50 % Roussanne, 50 % Viognier

Vinification

Vendange au petit matin à l'optimum de maturité sur des parcelles spécifiques pour cette cuvée.

Pressurage immédiat avec une presse membranaire, puis refroidissement et débourbage. Pour finir, bâtonnage sur lies sur la première phase fermentaire.

Élevage

Élevage pendant 4 mois en cuve inox avec soutirages mensuels.

Dégustation

Sous sa robe pâle aux reflets dorés, ce vin dévoile un nez aux notes de fleurs blanches, portées par le parfum du tilleul et la douceur du miel d'acacia. En bouche, l'attaque est tout en fraîcheur et délicatesse. Elle laisse s'exprimer des notes florales et miellées. Un vin aérien et gourmand, qui appelle les beaux jours et les instants partagés autour de mets délicats.

Température de service conseillée : 5 à 8°C

Accords mets & vin

Cette cuvée accompagnera idéalement un melon du Roussillon, un loup grillé au fenouil ou un chèvre des Corbières accompagné d'une pointe de pâte de coing.