

Lulu Le Français Rosé 2023

LGI Wines



Região, País: Languedoc-Roussillon, França

Classificação legal: IGP Pays d'Oc (Indication géographique protégée)

Uvas: grenache

Álcool: 12%

Amadurecimento: 5 meses em tanques de inox com as borras finas

Características: cor rosa-salmão, brilhante. Aromas de frutas vermelhas frescas, como framboesa e cereja, com notas florais de rosa e camomila. No paladar confirmam-se as sensações olfativas em um conjunto suave e acessível, com final delicado e refrescante. O estilo fácil e descontraído torna-o ideal para momentos casuais. Típico rosé de praia o aia ou piscina.

Harmonização: frutos do mar, pratos vegetarianos, frango grelhado, salada de amêndoas e queijo de cabra, como aperitivo.

Temperatura: servir a 8°C

Outras informações

Produtor: a LGI W I Wines foi criada em 1999, em Carcassonne, no coração do Languedoc em uma das maiores regiões produtoras de vinho do mundo. A incrível diversidade de climas e *terroirs* juntamente a

uma ampla gama de uvas locais e internacionais resultam em um rico painel de diferentes estilos de vinho que agradam aos mais exigentes paladares, somando-se a tradição local às mais modernas técnicas de vinificação.

Lulu é fruto do seco e ensolarado clima mediterrâneo, do mar, que acaricia as vinhas com seus ventos envolventes. Lulu é a mais pura expressão da arte de viver! Relaxe e divirta-se!

Clima: marcado pela confluência de dois regimes, o oceânico gerado pelo abrigo dos Pirineus ao sul e pelo mar mediterrâneo a leste.

Solo: argilo-calcários

Viticultura: colheita no eito noturna a fim de manter o frescor das uvas

Vinificação: cuidadosa prensagem, decantação de 24h, fermentação controlada a baixas temperaturas em tanques de aço inoxidável. E depois, em seguida, o vinho é colocado sobre as borras finas por ao menos 5 meses antes do engarrafamento, o que irá lhe conferir maior complexidade aromática e textura.

Guarda: 4 anos (desde que armazenado corretamente).