



pdf.fiche.page-title

# **Château Lancyre – D'ici on voit la mer Rosé | Pic Saint Loup AOC | BIO France – 2025**

## **Vinification**

Directe persing. Fermentatie gecontroleerd op 16°C. 3 maanden rijping op droesem in de geklimatiseerde kelder onder regelmatig omroeren (bâtonnage). In januari wordt de wijn gebotteld.

## **Dégustation**

De wijn heeft een schitterende licht roze kleur. De neus bestaat voornamelijk uit citrusvruchten en exotisch fruit. De mond is zeer aangenaam met een mooie frisheid, veel zomers fruit en een lichte body met een volle smaak. D'ici on voit la mer rosé heeft een goede lengte die eindigt met een zachte en dorstlessende afdronk.

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Rosé