



Les semenoles

Couleur: Rosé
Millésime: 2023
Appellation: IGP Côtes du Lot
Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.
Sol limono-argileux
Superficie: 2ha
Encépagement: 60% malbec, 40% gamay
Age de la vigne: 20 ans
Rendement: 10 Hectolitres par Hectare
Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang
Récolte: Mécanique
Vinification: Vinification séparée des cépages; Pressurage doux, débourbage en cuve. Fermentation thermo-régulée entre 16° et 19° selon les cépages. Assemblage et filtration stérile à la mise en bouteilles au printemps
Elevage: 9 mois en cuve inox. Clarification naturelle avec le froid de l'hiver.
Nombre de bouteilles: 2700
Garde: 2 ans
Température: entre 8° et 10°
TAV: 13



A la dégustation:

Vue: Une robe rose claire aux nuances orangées

Nez: Un nez frais de petits fruits rouges

Bouche: Une attaque puissante et ronde. Une finale de petits fruits rouges avec des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche)

Accords mets/vin: Apéritif – barbecue – Plats exotiques ou épicés (tajine, wok...)



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY
06.20.30.60.26 // www.domainedols.com