



Les semenoles

Couleur: Rosé

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limono-calcaire

Encépagement: 60% syrah, 30% malbec,
10% gamay

Age de la vigne: 20 ans

Rendement: 40 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: En cuve inox

Nombre de bouteilles: 3700

Garde: 2 ans

Température: entre 8° et 10°

TAV: 12.5

Médaille de bronze concours Côtes du Lot



A la dégustation:

Vue: Une robe rose pale

Nez: Puissant, floral, frais

Bouche: Une attaque franche, une belle longueur et des arômes de fruits exotiques

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