



**CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
ROUGE " TERRA DE LISA " 2017 "
RÉSERVE LA LLOSA " CH. DONA
BAISSAS**

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : grenache, carignan, syrah



Note de dégustation :

Couleur superbe, rouge rubis brillante avec reflets violacés. Nez aux parfums de fruits frais évoquant tour à tour des notes de framboise, de fraise et de cassis. En bouche, la vinification prend toute son importance pour apporter une douceur de tanins et une belle gourmandise de fruits. Le Grenache Noir est vinifié par macération traditionnelle alors que la Syrah et le Carignan sont vinifiés en macération carbonique. Le résultat est un vin porté sur le fruit mûr, notamment les cerises, avec une structure souple et

Température de service : Entre 15 et 16 C°

Potentiel de garde : 2 à 4 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Il accompagnera à merveille un rôti cuisiné au four, des légumes farcis, plats tomates de pâtes et pizza.

Commentaires du sommelier :

C'est au centre du vignoble d'Estagel, que la famille Baissas exploite le domaine. Les sols y sont de nature argilo-calcaire et de schistes bruns. Dans le chai de vinification, Monsieur Baissas, grâce à sa longue expérience et à sa parfaite maîtrise des cépages de l'appellation, produit chaque année une cuvée d'une qualité étonnante. « La Llosa » est un vin fruité, peu tannique, rond et généreux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

