



# LUEUR ROSÉ DE BERNARD MAGREZ

*Lueur Rosée* s'inspire des premières lueurs de l'aurore qui illuminent les paysages de la Provence. Fraicheur et délicatesse caractérisent ce délicieux vin rosé typique du terroir méditerranéen.



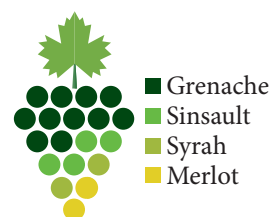
## APPELLATION



## NATURE DU SOL

Argilo - calcaire

## ENCÉPAGEMENT



## ASSEMBLAGE



- 60% Grenache
- 20% Cinsault
- 10% Syrah
- 10% Merlot

## RENDEMENT ANNUEL



■ 50Hl/Ha

## ACCORDS METS ET VINS



Poissons grillés,  
fruits de mer

## DÉGUSTATION

### ŒIL

Rose pâle

### NEZ

Arômes de fruits rouges et  
d'agrumes

### BOUCHE

Frais, rond et délicat

## MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Vignes palissées
- Travail des sols
- Viticulture raisonnée

## VINIFICATION

- Pressurage du raisin à l'abri de l'oxygène
- Fermentation à 18°C
- Elevage court de 2 mois avant mise en bouteille