

## LA MARQUE

Lulu le Français est une création originale, inspirée par l'ambiance de détente et des vacances d'été dans le sud de la France. La marque incarne l'art de vivre local, où la vie est douce et ensoleillée. Avec son chapeau de paille, sa marinière et ses espadrilles, Lulu est le vacancier français typique, marchant nonchalamment dans un marché local animé, à la recherche de produits du terroir...

## TERROIR

Les montagnes du nord des Pyrénées et des Cévennes embrassent les vignobles de l'appellation Pays d'Oc en Languedoc-Roussillon tel un amphithéâtre. La mer Méditerranée au sud offre des étés chauds et secs pour une parfaite maturité des baies.

L'effet Terroir est perceptible à la dégustation des vins qui proviennent de différentes zones. Les cépages s'expriment différemment selon le climat, l'exposition, le relief ou le sol. Notre vigneron a sélectionné des raisins provenant de vignes fortement influencées par la proximité de la mer et qui profitent de brises rafraîchissantes et de brumes matinales. Ce type de terroir est excellent pour produire des rosés équilibrés et rafraîchissants.

## VINIFICATION

Ce style de rosé extrêmement léger est élaboré avec une macération pelliculaire quasi inexistante ce qui confère sa couleur très pale.

Les raisins sont récoltés tôt le matin, lorsque la température est fraîche, afin d'éviter l'oxydation et préserver la fraîcheur des baies. Le processus de fermentation est conduit à une température fraîche, dans des cuves en acier inoxydable.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin gris très rafraîchissant à la légère couleur saumonée présente des arômes de fraises avec des notes d'agrumes et de fleurs. L'acidité et la minéralité sont équilibrées par une longueur fruitée.

## ACCORDS METS ET VINS

Appréciez ce vin seul, en apéritif, ou avec des salades légères, des pâtes aux fruits de mer ou des asperges rôties au parmesan.

**LULU**  
LE FRANÇAIS



**IGP Pays d'Oc**

**ROSÉ GRIS**