



DOMAINE DES LICES

IGP Var Rosé



Niché dans un paysage magique à Saint-Maximin-la-Sainte Baume au cœur du département du Var (photo ci-dessus), le domaine des Lices s'étale aux pieds du Massif de la Sainte Baume à égale distance de la mer et des premiers contreforts alpins.

Lorsque les grands-parents de Jean-Paul Decomis (photo ci-dessous) acquièrent le domaine en 1920, cela fait déjà plusieurs dizaines d'années que la vigne y est cultivée. Le vignoble bénéficie d'un microclimat chaud et sec avec des nuits fraîches grâce à la présence des massifs de la Sainte Baume au Sud et de la Sainte Victoire au Nord. Le Mistral, vent du Nord aux vertus bénéfiques pour la vigne, ainsi qu'un ensoleillement généreux, contribuent à préserver les équilibres naturels du vignoble.

- **Cépages** : 30% Syrah, 20% Grenache, 20% Cabernet-Sauvignon, 10% Carignan, 10% Cinsault, 5% Merlot, 5% Rolle.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire.
- **Surface du vignoble** : 12 hectares.
- **Densité de plantation** : 4 000 pieds / hectare.
- **Age moyen des vignes** : 15 ans.
- **Alcool** : 12,5 % vol.
- **Production** : 75 674 bouteilles.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : vendange matinale précédant les premières chaleurs suivi d'un pressurage direct puis d'une fermentation à basse température afin de révéler tout le potentiel aromatique.
- **Notes de dégustation** : robe rose très pâle et brillante. Nez agréable sur des notes de fraise et de fruits exotiques (mangue, litchi) Bouche très gourmande et ample avec un retour aromatique sur les fruits rouges, la cerise griotte et la pêche.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.