

ROSÉ DE PRESSÉE

TERROIR

Région : Sud-Ouest (France)

Appellation : Côtes-de-Gascogne

Sol : argilo-calcaire

Rendement : 70 hl/ha

VIN

Cépages : 1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot, 1/3 Syrah

Degré : 12,5%

Sucres résiduels : <2g/L

VINIFICATION : Macération pelliculaire très courte, raisins noirs directement pressés sous gaz inerte, jus fermenté comme un vin blanc, couleur et arômes délicats.

DEGUSTATION

Un rosé frais, fruité et délicat aux arômes de pamplemousse, fraise et une pointe d'épices.

A consommer dans les 2 ans.

ACCORD

Tatin de tomates cerises et burrata, des ribs de porc caramélisés, des maquereaux grillés, un gaspacho fraise/tomate/basilic

PACKAGING

Bouchon ou capsule à vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 4 x 25 cartons : 600 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

