

La Belle Pierre

Vin de pays d'Oc Rosé IGP 2022

MISE EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ



Terroir : Sables et argiles du quaternaire

Cépages : Caladoc et Cabernet Franc

Vinification : Vinification traditionnelle. Sélection parcellaire grâce au logiciel géotrace. Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Les vendanges sont égrappées à 100%. Contrôle des températures pendant la fermentation (15 à 18°C). Pressurage direct, débourage à froid.

Dégustation : Robe brillante et délicate aux reflets cœur de fraise. Nez de petits fruits rouges (groseille). Bouche aromatique et fraîche aux notes acidulées.

Conseils de consommation : A apprécier en apéritif ou en accompagnement de salades et grillades. Servir à une température de 8 à 10°C. A boire dans les deux ans.

Données techniques : bouteille bourgogne caractère, bouchon synthétique, carton de 6 bouteilles couchées avec intercalaires. Palette Europe de 89 cartons. Contre étiquette avec Gencod : 3 360500 00130 1