

# LES PLAISIRS



## PERLE

CÔTES DU RHÔNE



### CÉPAGES :

80% Grenache – 20% Cinsault

### TERROIR :

Vin issu de sélections parcelaires provenant de notre bassin de production. Ces parcelles sont situées sur des sols frais de colluvionnement argilo-sableux .

### VINIFICATION :

Rosé obtenu par saignée au bout d'une cuvaison de trois heures. La fermentation se fait à basse température pour conserver au produit fini toute sa fraîcheur et son fruité.

### DÉGUSTATION :

Rosé de couleur assez soutenue, un nez très fruité avec des dominantes de framboise et de groseille. Vin rond, fruité et élégant avec une longue finale.

### ACCORD METS ET VINS :

Accompagne tous vos plats de l'été : salade, grillades.

### GARDE :

A boire de préférence dans l'année. Ne pas laisser s'ennuyer plus de deux ans en cave !

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

Centillisation	Bouteille	Carton	Palette	z	Nombre de couches	Nombre de cartons	Nombre de bouteilles
75cl	bourgogne élégance	Carton Comtadine 6 debout	europe	5	19	95	570

