

LES AUTHENTIQUES

PERLE

CÔTES – DU – RHÔNE ROSE



CÉPAGES :

80% Grenache, 20% cinsault

TERROIR :

Vin issu de sélections parcelaires provenant des communes de Puyméras et Mollans sur Ouvèze. Ces parcelles sont situées sur de sols caillouteux d'épandage.

VINIFICATION :

Rosé obtenue par saignée au bout d'une cuvaison de 3 heures. La fermentation se fait à basse température pour conserver toute sa fraîcheur et son fruit.

DÉGUSTATION :

Rosé de couleur assez soutenue. Un nez très fruité avec des dominantes de framboise et de groseille. Vin rond, fruité et élégant.

ACCORD METS ET VINS :

Ce vin accompagnera idéalement vos plats d'été.

GARDE :

A déguster de préférence dans l'année.

Informations logistiques

Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne évolution	Carton 6 Debout	Europe	21	5	105	630

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

