

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

