



Merlot Rosé

« PETITE ROSE »

Cépage : merlot rosé 100%

Terroirs : silico-argileux

Appellation : Vin De France

Vinification :

Les raisins sont conservés pendant deux jours dans des cuves afin d'effectuer une macération pelliculaire.

Ils sont ensuite pressés. La fermentation s'effectue à basse température afin de dégager un maximum d'arômes floraux (fruits rouges cassés).

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe, rose très pâle

Le Nez: vin avec des notes de fruits rouges

En Bouche :

Rosé aromatique et gourmand aux arômes intenses de confiseries et de fruits rouges alliant fraîcheur et onctuosité dans un très bel équilibre.

Conseils de service et associations mets-vins :

Servir entre 6 et 8°.

Accompagne idéalement les apéritifs, les buffets mais également les pizzas, quiches et les fromages frais.

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306710281010

LOIRET Vincent « Château La Perrière » - La mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 09 72 67 93 - E-mail : vins.loiret@free.fr