

HORS SERIE "PETITE ROSE"



Cépage : Merlot rosé

Terroirs : Silico-argileux

Appellation : Vin de France

Vinification :

Après une macération pelliculaire de 48h en cuve, la fermentation se déroule à basse température permettant de révéler pleinement les arômes floraux typiques de ce cépage.

Dégustation :

La Robe:

Rose très pâle

Le Nez:

Aromatique et gourmand aux notes intenses de fruits rouges.

En Bouche :

Rosé aromatique et gourmand aux notes de fruits rouges offrant un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable pour accompagner l'apéritif et tous les buffets et grillages d'été.

A servir idéalement entre 6 à 8°C.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans en bouteille.

Informations complémentaires

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

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr