



VIGNOBLES
DE LA PERRIERE

VINS DE LOIRE

HORS SERIE "TENTATION ROSE"



Cépage : Merlot rosé

Terroirs : Silico-argileux

Appellation : Vin de France

Vinification :

Les raisins bénéficient d'une macération pelliculaire de 24h en cuve, puis fermentent à basse température afin libérer pleinement leurs arômes floraux.

Dégustation : vin demi sec

La Robe:

Rose très pâle

Le Nez:

Gourmand et expressif, mêlant des arômes de fruits rouges à de délicates notes de bonbon et une légère touche florale.

En Bouche :

Attaque souple et suave, belle rondeur soutenue par une douceur équilibrée, avec des arômes de fruits rouges subtilement miellés et une finale fraîche et harmonieuse.

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable pour accompagner l'apéritif et les plats sucrés-salés. A servir idéalement entre 6 à 8°.

Potentiel de garde : 2 ans en bouteille.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306716140007

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