

Rosace, AOP Ventoux, Rosé

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

"Il naît de jolis vins dans de jolis paysages !"

PRÉSENTATION

C'est bien dans une extraordinaire mosaïque de paysages, variés et multiples, au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon - reconnu réserve Biosphère par l'UNESCO, que la cuvée Rosace puise ses origines.

Qu'ils soient géométriques, colorés ou sculptés, ils ont inspiré cette cuvée gourmande et aromatique à l'image de cette magnifique région.

TERROIR

Terroir de cailloutis argilo-calcaire au pied des Monts du Vaucluse.

A LA VIGNE

Raisins ramassés de nuit.

VINIFICATION

Pressurage direct, puis fermentation à température contrôlée (14°-16°C). Le fait de garder les fruits - puis le jus - toujours à basse température permet d'éviter toute oxydation et ainsi de rester sur un vin frais et plein d'arômes.

ELEVAGE

Élevage sur lies fines.

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

SERVICE

A boire frais entre 8 et 10°C.

A servir à l'apéritif, avec de la charcuterie ou toutes sortes de viandes grillées.

DÉGUSTATION

Robe rose pâle séduisante. Nez fin et subtil de fruits rouges. Attaque franche suivi d'une matière croquante. Finale aromatique tout en finesse.



Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
BOURGOGNE GARANCE					750	AT024999	3256817002516	3256817002530			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	5	16	1.390	8.6	711	30.5		30,5*28,9*19,1	12,2*80*120

