

ESTANDON PARTENAIRES

Pesque Lune Rouge - Vin biologique

Vin de Pays Argens, France

Il y a longtemps, à Correns, tard dans la nuit, sur le vieux pont au dessus de l'Argens, la lune dansait en silence. Elle posa sans faire de bruit sa divine lueur sur un pêcheur. Il devint Pierre, le Pêcheur de Lune. Naquit le Pesque Lune, un vin d'une incroyable beauté.

PRÉSENTATION

Au coeur du petit village provençal de Correns, se trouve le terroir de PESQUE LUNE. Calcaire et doté d'un ensoleillement généreux, il s'étend de la vallée d'Argens, passe par les abords du village, pour aller s'étirer vers les plateaux plus étroits, au pied du Bessillon. Le travail des vignerons de Correns, depuis longtemps axé sur la qualité et la quête permanente de l'amélioration de leurs produits, se conjugue parfaitement avec la démarche en agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendange mécanique. Macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox.

CÉPAGE

Merlot 100%

DÉGUSTATION

Elégante robe rubis avec des reflets cerise. Nez puissant de fruits rouges mûrs avec quelques notes de confiture de cassis et de mûre. La bouche est ample et puissante tout en présentant de la souplesse. Les tanins sont élégants et fondus.

SERVICE

Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS

Sur une viande rouge rôtie ou du fromage type tomme, saint nectaire.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise				750		71975		3760061034310			
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	600									

