

LES ESSENTIELS



Pinèdes, IGP Méditerranée, rosé 75cl

IGP Méditerranée, France

TERROIR

Sols argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendange mécanique nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Ce vin possède une robe limpide d'un rose franc. Son nez s'ouvre sur des notes de fraise et de grenadine.

La bouche est fine, harmonieuse et libère des arômes de fruits frais.

SERVICE

Servir à 8-10°.

A boire dans l'année pour apprécier les caractères de sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé accompagnera idéalement les apéritifs, les barbecues organisés entre amis. C'est un vin festif et de plaisir.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Evolution					750		33582		3269210253959		3269210103971	
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	4	25	1.16	7.25	750	30.0	7.63	23 x 16 x 31	120 x 80 x 138	

