





Baie Dorée rosé 75cl IGP Méditerranée

IGP Méditerranée. France

Baie Dorée, c'est une invitation à savourer la Méditerranée dans toute sa splendeur. Sous un soleil éclatant, entre mer et garrigue, nos vignes puisent la richesse de ce terroir exceptionnel pour offrir un rosé élégant, frais et envoûtant. Ce vin révèle des notes fruitées délicates et un éclat doré qui évoque les longues soirées d'été, les pieds dans le sable. Chaque gorgée de Baie Dorée est un hommage à l'art de vivre du Sud, à partager entre amis ou en famille.

TERROIR

Sols argilo-calcaires: Un mélange d'argile et de calcaire, ces sols permettent à la vigne de puiser l'eau en profondeur tout en apportant richesse et structure au vin.

VINIFICATION

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

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Grenache, Grenache noir, Cinsault

DÉGUSTATION

Il dévoile une robe pâle et brillante, annonçant un rosé fruité et léger. Au nez, des arômes délicats de fruits rouges et d'agrumes se mêlent à de subtiles notes florales. En bouche, sa fraîcheur et son caractère gouleyant offrent une belle vivacité, avec une finale tout en finesse, marquée par une agréable sensation fruitée.

SERVICE

Servir à 8-10°.

A consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rosé sera idéale avec l'apéritif et toute la cuisine ensoleillée de l'été.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Lux Natura							750	48709		3269210252365	3269210016516
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 palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600	4	25	1.16	7.10	735	31.4	7.20	32*15*23	146*80*120



