

# ROSÉ DE PRESSÉE

## TERROIR

**Région :** Sud-Ouest (France)

**Appellation :** Côtes-de-Gascogne

**Sol :** argilo-calcaire

**Rendement :** 70 hl/ha

## VIN

**Cépages :** 1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot, 1/3 Syrah

**Degré :** 12,5%

**Sucres résiduels :** <2g/L

**VINIFICATION :** Macération pelliculaire très courte, raisins noirs directement pressés sous gaz inerte, jus fermenté comme un vin blanc, couleur et arômes délicats.

## DEGUSTATION

Un rosé frais, fruité et délicat aux arômes de pamplemousse, fraise et une pointe d'épices.  
A consommer dans les 2 ans.

## ACCORD

Tatin de tomates cerises et burrata, des ribs de porc caramélisés, des maquereaux grillés, un gaspacho fraise/tomate/basilic

## PACKAGING

Bouchon ou capsule à vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Euro de 4 x 25 cartons : 600 bouteilles

Palette VMF de 5 x 28 cartons : 840 bouteilles

Contre-étiquette FR & EN

