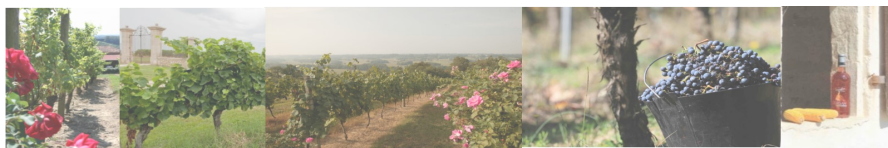


AOP Tursan Rosé



Millésime :

2019

Terroir:

Assemblage de différents terroirs :

Argilo calcaire, sables fauves

Climat marqué par l'influence océanique

Cépages:

Assemblage de cépages : Cabernet Franc, Tannat, Cabernet Sauvignon et Fer Servadou.

Vinification:

Vendanges issues de parcelles sélectionnées, récoltées tôt le matin à basse température pour préserver les arômes- 100% pressurage pneumatique direct avec macération pelliculaire, débordage, fermentation à basse température.

Caractéristiques organoleptiques :

Superbe robe rose pâle aux nuances saumon avec un nez complexe et riche alliant des notes de fruits rouge (framboises, cerises...), de violettes ainsi que des notes minérales. La bouche est ronde, charnue avec un bouquet rappelant le nez, la finale est longue et donne l'impression de croquer dans les fruits.

Conseils d'accompagnements :

Le compagnon des grillades et de la cuisine exotique, entrées, poissons, fruits de mer

A déguster entre 8° et 10

Conservation :

A boire dans l'année

Carton de 6 bouteilles 75 cl bordelaises

Nombre de colis par couche	25	Nombre de colis par palette	100
Nombre de couche par palette	4	Nombre de cols par palette	600

Carton de 12 bouteilles 37.5 cl bordelaises

Nombre de colis par couche	18	Nombre de colis par palette	90
Nombre de couche par palette	5	Nombre de cols par palette	1080