

Lafollie

Indication Géographique Protégée Val de Loire

PRODUIT DE FRANCE



Lafollie

ROSÉ

Indication géographique protégée Val de Loire



11,5% vol.

Mis en bouteille au Domaine
E.A.R.L. BARDON VIGNERON
F.41 Meusnes

750 ml

Contenance des amples L.13

Caractéristiques d'un Rosé :

- Issu des cépages Cabernet, Pinot Noir et Pinot d'Aunis
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectare
- Vinification - 2 types :
 - Par saignée,
 - Par pressurage, suivi d'une vinification à base température 16° à 18 °c.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte

Dégustation d'un Rosé :

Le Rosé appelé aussi « gris » du fait de sa robe rose pâle, offre souplesse et légèreté. Vin de soif sec aux notes poivrées, il saura rafraîchir vos nuits d'été.

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service de 8° à 10° c.
- Accompagnera :
 - Salade composée
 - Barbecue
 - Pizza - Couscous