



LA FAUVETTE A LUNETTES, Rosé, 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

ECOCERT-zertifizierter Bio-Wein FR-BIO-01.

VORSTELLUNG

Lernen Sie die Botschafter unserer Bio-Cuvées kennen. Diese lustigen Zozios sind wie unsere Weine: einzigartig und farbenfroh!

TERROIR

Lehm- und kalkhaltige Hänge im Süden des Luberon.

WEINHERSTELLUNG

Ernte der Trauben am frühen Morgen, um die aromatische Frische und die Qualität des Saftes zu erhalten.

Direktes Pressen der Trauben.

Vorklärung der Säfte und anschließende Gärung in Edelstahl- oder Betontanks bei etwa 16 °C.

Abstich und Ausbau auf der Feinhefe.

REBSORTEN

13 % VOL.

Carignan, Grenache noir, Syrah, Ugni blanc

SERVIEREN

Bei 11/12°C servieren.

VERKOSTUNG

Hübsche blasse Robe mit lachsfarbenen Tönen.

Erste aromatische Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.

Der Auftakt ist gourmandig. Anschließend findet man Zitrusfrüchte. Erfrischend im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein ist der ideale Begleiter für die Sommerküche. Ein mediterraner Salat, ein Flan von

Thunfisch mit Tomaten, eingelegte Paprika, Rotbarbenfilets in Olivenöl oder eine Grillen mit Freunden ... Was auch immer Sie wählen, er wird Ihnen Freude bereiten.

Flaschenform							Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons	
Bourgogne écova évolution blanche							750		3760300620984	3760300621981	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartongröße (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL		630	5	21	1.17	7,2	778	29.6	8.04	30x25x16.8	170x120x80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon

Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com

www.demazet.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

