DEMAZET
VIGNOBLES

LA FAUVETTE A LUNETTES, Rosé, 2023

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 **13.5 % 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)	Kartonmaße (H*B*T cm)	Palettenmaße (H*B*T 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.

801PSD