



DEMAZET

VIGNOBLES



L'Estive Rosé 2024

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

En Provence, durant la période de l'Estive, les troupeaux rejoignent les herbages d'altitude pour permettre la culture du foin en plaine. Dans cet esprit de respect de nos traditions et de nos terroirs, cette cuvée est une invitation au voyage, associant authenticité et générosité.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Pressurage direct. Maitrise de la température de fermentation.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir

13 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe rose pâle avec des nuances bleutées. Nez complexe aux notes de fruits exotiques. Une attaque en bouche fraîche, où l'on retrouve des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de bonbon. Une belle tension avec une touche de minéralité en finale, qui apporte équilibre et harmonie.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, Cuisine exotique et méditerranéenne, charcuteries, grillades.
Vin plaisir.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution blanche				750				3 760 300 620 281		3 760 300 621 288	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btle (cm)	Diamètre btle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,17	7,2	778	29,6	8,03	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon
Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com
www.demazet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

