

VIGNOBLES



LA FAUVETTE A LUNETTES, Rosé, 2022

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Partez à la découverte des ambassadeurs de nos cuvées Bio. Ces zozios rigolos sont à l'image de nos vins, uniques et hauts en couleur!

TFRROIR

Coteaux argilo-calcaires du sud du Luberon.

VINIFICATION

Récolte des raisins tôt le matin pour préserver la fraîcheur aromatique et la qualité des jus.

Pressurage direct.

Débourbage des jus puis fermentation en cuve inox ou béton à environ $16\,^\circ\text{C}$. Soutirage et élevage sur lies fines.

CÉPAGES

13 % VOL.

Grenache noir, Syrah, Carignan, Ugni blanc

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle aux teintes saumonées.

Premier nez aromatique avec des notes d'agrumes et de pêche blanche.

L'attaque est gourmande. On retrouve ensuite des agrumes et des notes acidulées très rafraîchissantes en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal de la cuisine d'été. Une salade méditerranéenne, un flan de thon aux tomates, des poivrons marinés, des filets de rouget à l'huile d'olive ou des grillades entre amis... Quoi que vous choisissiez, il saura vous apporter du plaisir.

Type de bouteille							Contenance (ml) Code a		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne écova évolution blanche							750			3760300620984	3760300621981
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL		630	5	21	1.17	7,2	778	29.6	8.04	30x25x16.8	170x120x80