

CUVEE ROSEE 2010
"IGP VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE
"Rosé

Propriétaire / Owner

Claire de Montesquiou

Cépages / *Grape-Variety*

50% Cabernet Franc, 50% Cabernet-Sauvignon

Type de sol / *Local soil*

Argilo-sableux / *sandy clay soil*

Vinification

A basse température pour garder les arômes de fruits

At low temperature to keep the fruitiness

Alcool:

11,5%vol

Température de consommation / *Right temperature to drink*

8 - 9°

Caractéristique / *character*

Rosé de pressée, très fruité. Sa souplesse et sa rondeur le rendent un accompagnement idéal pour les repas d'été. L'assemblage des 2 cépages procure structure et longueur.

This rosé is light and easy to drink when the weather is hot. Its fruit and suppleness makes it a perfect drink for summer meals. The blend of 2 grape varieties gives structure and length.

Accompagnement / *Goes well with*

Apéritif, grillades, salades

Drinks, barbecue, salads

Conservation du vin / *Preservation*

< + 18°

Conditionnement / *Packaging*

Carton de 6 ou 12 bouteilles

Palettisation

palette EURO: 105 cartons de 6 bouteilles, soit 630 bouteilles

50 cartons de 12 bouteilles, soit 600 bouteilles

palette VMF: 70 cartons de 12 bouteilles, soit 840 bouteilles



Domaine d'Espérance 40240 Mauvezin d'Armagnac - France

Tél : 33(0)5.58.44.85.93 Fax : 33 (0) 558.44.87.15

E-mail : info@esperance.fr

site : www.esperance.fr