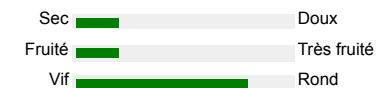




# N°24 Rosé

## Vin de France Merlot Rosé



Cépages :  
Merlot Rosé

%vol

Degré  
12,5 %



Rendement  
45 Hl/Ha



Terroir - sol :  
Argilo-calcaire



Dégustation :

Ce rosé de Merlot se distingue par sa gourmandise en bouche. Il déploie des notes de fruits à chair blanche et de pamplemousse. Cette cuvée est portée par une belle tension et une finale salivante.



Met / vin :

Idéale à l'apéritif ou sur des brochettes de viandes blanches. Accompagnera idéalement aussi salades et pizzas.



T° de service  
10° et 12°



Conservation  
2 à 3 ans



Vinification  
Traditionnelle avec maîtrise des températures à 17°



Elevage  
Cuve



Conditionnement  
Bouteille "SARA" 75 cl. Carton de 6 bouteilles debouts, palette de 480 bouteilles.



LES VIGNOBLES  
DE L'ALARIC

LES VIGNOBLES DE L'ALARIC  
1, rue de l'Artisanat  
11700 CAPENDU

Tél : 04 68 79 00 76  
Mail : [service.commercial@vignobles-alaric.com](mailto:service.commercial@vignobles-alaric.com)  
[www.lesvignoblesdelalaric.com](http://www.lesvignoblesdelalaric.com)