Réserve de Monrouby, Reflets de France, IGP Côtes de Thau, Rosé, BIB 3L

IGP Côtes de Thau, France

Un rosé dont les raisins ont été bercés de soleil.

PRÉSENTATION
Depuis 1932, Les Costières de Pomérols élaborent des vins de qualité.

TERROIR
Situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, surplombant l'Etang de Thau, les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes. Les nuits y sont plus fraîches et plus humides que dans l'arrière pays. C'est un terroir frais adapté à la production de rosés de qualité.

VINIFICATION
Raisins récoltés à maturité (12°à13°) issus de parcelles bien exposées. Pressurage direct.
Sélection des jus, inertage.
Debourbage de 48h à 8°C.
Fermentation thermo-régulée à 16°C

ÉLEVAGE
Elevage en cuve.

CÉPAGES
Carignan noir, Cinsault, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE
A servir entre 10° et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE
A consommer dans l'année.

DÉGUSTATION
La robe est très lumineuse, pêche claire aux reflets litchis. Le nez est expressif et croquant aux notes de bonbons. Un vin friand et équilibré, développant d'élégantes notes fruitées, la finale est soutenue par une belle fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin s'accorde parfaitement avec des salades mixtes ainsi qu'avec des desserts gourmands ou bien des salades de fruits frais. Bien entendu, il est aussi parfait à déguster en apéritif.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bag-in-box		90015	3245390246745	

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

14HKJF

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