



Domaine Corne-Loup, AOC Tavel, Rosé, 2016

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Domaine familial.

LE MILLÉSIME

Très bon millésime avec juste ce qu'il fallait de soleil et de pluie.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Traditionnelle.

ÉLEVAGE

En cuves.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1000hl

Rendement: 40hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 20 ans ans

POTENTIEL DE GARDE

2 à 5 ans.

ASPECT VISUEL

Robe couleur rosé proche du rubis clair.

AU NEZ

Parfum de violette.

EN BOUCHE

Bouche de petits fruits rouges. Fin et bien équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, grillades, charcuterie et fruits de mer.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

75238

3660989127609

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

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



7CJH7F