

# GRANDE CUVÉE COMTESSE rosé



## ORIGINES & TERROIRS

50% Cinsault, 40% Grenache, 10% Syrah

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange éraflée. Jus obtenu par pressurage direct.

Fermentation à basse température (18°- 20°C)

Élevage en cuve



## NOTES DE DÉGUSTATION


FRUITÉ & CHARNU



8-10°C

 Belle couleur rose pâle

 Fin et fruité, arômes de cerise

 Souple, fruité et charnu, ce CABRIERES « classique » est dans la lignée des grandes cuvées qui ont fait la réputation de nos vins. Ce vin met en évidence les qualités du cépage cinsault sur les sols schisteux de Cabrières



## ACCORDS METS & VINS

Rillettes de poisson maison

La touche végétarienne : Ratatouille du Languedoc

Carton : 6 bouteilles debout  
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3 273 630 006 927  
EAN Carton : 3 273 630 066 921



**L'ESTABEL**  
UN TERROIR D'EXCEPTION

[www.estabel.fr](http://www.estabel.fr)

