

L'ESTABEL



ORIGINES & TERROIRS

50% Cinsault, 30% Grenache, 20% Syrah

Appellation : AOP Languedoc

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 saignée, fermentation à basse température.

Elevage en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

FLORAL & CROQUANT



8-10°C



Couleur rose soutenu (vin vermeil)



Floral



Rosé croquant souple et agréable



ACCORDS METS & VINS

Poulet aux citrons marinés et aux olives vertes

La touche végétarienne : Flans de tomates

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 004 206
EAN Carton : 3 273 630 064 200

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION



www.estabel.fr

