

LA CHÈVRE BLEUE – vin rosé



ORIGINES & TERROIRS

50% Cinsault, 50% Grenache

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Rendement : 30 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. Pressurage direct. Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage en cuve béton.



NOTES DE DÉGUSTATION

DÉLICAT & CROQUANT

 8-10°C

 Vin brillant d'une belle couleur rose pastel

 Bonne intensité, fruité et agréable

 Rosé d'expression et de caractère, reflet du terroir de Cabrières, berceau des vins rosés en Languedoc. Arômes de fruits rouges en bonne maturité.



ACCORDS METS & VINS

Gambas à la plancha

La touche végétarienne : Tarte fine aux légumes du soleil

Carton : 6 bouteilles couchées avec intercalaire
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 8 rangs de 11 et 1 rang de 12
EAN Bouteille : 3 273 630 006 354
EAN carton : 3 273 630 066 358



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr



CONTIENT DES SULFITES