



>



Achat groupé 05 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rosé - Saint Louis-Le Roc-Boujac-Plaisance-Coutinel-Lescure

Fabricant : -

Modele : -

Achat groupé 05 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rosé - Saint Louis-Le Roc-Boujac-Plaisance-Coutinel-Lescure
Château SAINT-LOUIS - Vin Rosé - BIO AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette et 30% Gamay

Vin issu des raisins en Agriculture Biologique certifié par SAS Ecocert France, 32600, l'Île Jourdain.

« La souplesse et la finesse du cépage Négrette donnent beaucoup d'élégances à ce vin. Le nez de fraises sauvages écrasées associé à son velouté en bouche procure un plaisir insoupçonné à condition d'être servi très frais. »



Domaine LE ROC - Vin Rosé - La Saignée AOC FRONTON

Cépages : 65% Négrette, 30% Syrah et 5% Cabernet Franc

« Au Domaine le Roc, la couleur annonce le produit. Ce n'est pas le rosé qui contredira. D'un rose soutenu, la Saignée s'affiche en donnant le ton. Ici c'est du vin, du vrai avec ses arômes de petits fruits rouges et d'épices, dès le 1er nez. En bouche, l'élevage sur lies fines lui donne du gras, de la matière et de la persistance aromatique, ce qui lui permet d'être servi tout au long d'un repas. »

Château BOUJAC - Vin Rosé - Tradition AOC FRONTON

Cépages : 75% Négrette, 15% Syrah et 10% Cabernet Franc

« La Négrette, présente à 75%, distille à souhait ses notes de fruits rouges et sa fraîcheur. Le mariage de la framboise et du cassis en fait un vin idéal pour l'été. A servir entre 8 et 12°C maximum. A savourer avec des salades sucrées salées, avec des grillades ou tout simplement en apéritif avec un léger soupçon de crème de mûre. »

Château PLAISANCE - Vin Rosé - Tradition AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette, 15% Syrah et 15% Gamay

« Ce magnifique rosé de pressurage direct offre un équilibre superbe, sapide, et résolument aromatique. Un vin pour la table doté d'une très belle longueur. Nez expressif de fruits rouges, de fleurs blanches, d'épices. Bouche ample, fraîche, équilibrée, longue finale. »

Château COUTINEL - Vin Rosé - Tradition AOC FRONTON

Cépages : 60% Négrette, 20% Gamay, 10% Syrah et 10% Fer Servadou



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>

« Parfaitement limpide, la robe est d'un rose gourmand prononcé. Le nez est intense, frais et fruité avec un côté bonbon anglais et mentholé. La bouche se montre tonique, gourmande, grasse et persistante. Un ensemble agréable. A servir entre 8 et 12°C. »

Château LESCURE - Vin Rosé - Cuvée « Sans plus attendre... » AOC FRONTON

Cépage : 60% Négrette, 20% Syrah et 20% Cabernet Franc
« Une robe d'un rosé gourmand, un nez intense, frais et fruité. La bouche se montre plutôt tonique, rond et persistante. Ce qui nous fait un ensemble très agréable. A servir entre 8°C et 12°C maximum. »

CONDITIONNEMENT

6 cartons de 6 bouteilles de 75cl

TARIF

192 EUR les 36 bouteilles panachées - Franco de port

Prix : €192.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le dimanche 17 juillet 2011