



>



Achat groupé 07 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rosé - Cahuzac-Joliet-Caze-Roumagnac-Laurou-Fayet

Fabricant : -

Modele : -

Achat groupé 07 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rosé - Cahuzac-Joliet-Caze-Roumagnac-Laurou-Fayet
Château CAHUZAC - Vin Rosé - Tradition AOC FRONTON

Cépages : 80% Négrette et 20% Gamay

« Ce rosé, d'une couleur pale et brillante, annonce un nez frais et fruité sur fond de bonbons anglais. Il est étonnant par son équilibre entre fruité et acidité, des arômes de fleur d'acacia et d'amande douce prédominent. A déguster à une température de 6 à 8 degrés. Très apprécié en apéritif et sur charcuterie fine ou sur des fruits de mer, des salades et des grillades. Il sera aussi parfait pour de la cuisine exotique, indienne ou asiatique. »

Château JOLIET - Vin Rosé - AOC FRONTON

Cépages : 35% Négrette, 37% Cabernet Franc, 25% Syrah et 3% Cabernet Sauvignon

« L'alliance de la Négrette à la Syrah et aux cabernets confère à ce rosé une robe claire, noble, aux reflets violets et saumonés. Le nez fin et agréable dévoile un bouquet de fruits rouges ; en bouche, après une attaque franche, des arômes de framboise accompagnent la finale. Température de dégustation : à boire frais, entre 8 et 10°C. A boire jeune, ce rosé très agréable accompagnera avec succès vos entrées et pourra figurer sur un poisson dans un grand menu. »

Château CAZE - Vin Rosé - AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette, 15% Syrah et 15% Cabernet Franc et Sauvignon

« Le Rosé est élaboré par saignée, quelques heures après la récolte, et fermente lentement, à basse température. Sa robe, d'un joli rose franc, est soutenue. Il révèle des arômes de framboise, ananas, pêche, acacia. Une attaque franche introduit une bouche vive, bien équilibrée, au fruité surprenant de fraîcheur. Un vin agréable à boire tout au long de l'année, et plus spécialement en été. Il fera merveille en apéritif et sur des grillades. A boire jeune et frais, entre 6 et 8°C. »

Domaine ROUMAGNAC - Vin Rosé - Cuvée Authentique AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette et 30% Syrah

« La robe est très pale, couleur rose cuivrée, et vous laisse plonger dans sa transparence. L'expression : le nez est très intense et élégant. Les notes aromatiques offrent une partition de fruits rouges frais (groseille) et d'agrumes (pamplemousse). La bouche est très agréable, souple et nerveuse à la fois. La fraîcheur est enrobée par la sucrosité naturelle de l'alcool. Ses notes de fruits et de légèreté combleront les désirs du féminin/masculin. A servir entre 11 et 13°C. Saveur et cuisine estivale, tapas, grillades, chiffonnade de jambon ibérique, Magret grillé et sa confiture de mangue, Dessert : salade fruits exotiques. »



Créé le vendredi 17 novembre 2017

>

Château LAUROU - Vin Rosé - AOC FRONTON

Cépages : 50% Négrette, 30% Gamay, 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon

« Ce vin doit être bu entre 9 et 11° C et, pour ses caractéristiques de finesse et de structure harmonieuses, il est conseillé de le déguster à l'apéritif ou en accompagnement de tout un repas, avec des salades, charcuteries viandes grillées ou rôties, rouges ou blanches. »

Château FAYET - Vin Rosé - AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette et 30% Syrah

« Servi entre 8 et 12°, ce rosé dégage des arômes de fruits des bois et de cassis, léger et équilibré, ce rosé gouleyant est indispensable à l'apéritif, salades, grillades, fruits de mer et pizza. »

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