

BUTCHER ESTATE Rosé

IGP PAYS D'OC

Cépages : 70% Cinsault, 30% Syrah

Millésime : 2025

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 12,5 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

Vinification et élevage : Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines

Dégustation

Robe rose clair aux reflets saumon. Le premier nez développe des saveurs fruitées de fruits exotiques. L'agitation laisse apparaître des notes fruitées d'agrumes et de fraise. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro olfaction offre un bouquet floral et fruité sur des notes exotiques. La finale est longue sur le fruit

Logistique :

Dimension colis : 31cm x 24cm x 16cm

Poids colis : 7,8kg

Dimension palette : 80cm x 120cm x 139cm

Nb carton par palette europe = 100 cartons de 6 bt

4 couches par palettes de 25 cartons chacun.

GENCOD BT : 3760157170786

GENCOD CARTON : 3760157170793

