

# La GARRIGUETTE de Louis



Vin de France  
ROUGE 25 CL

## CEPAGES & TERROIR

Assemblage de Grenache, Syrah et Carignan  
Sélection des meilleurs terroirs argilo-calcaires français

## VINIFICATION

Vin rouge obtenu par éraflage et pressurage des raisins après une macération traditionnelle. Cette macération se fait en mettant le raisin en cuve pour la fermentation alcoolique.

## NOTES DE DEGUSTATION

visuelle : robe d'un rouge franc vif.  
olfactive : nez très fruité aux arômes de fruits rouges.  
gustative : bouche riche et tannique

## ACCORDS METS/VINS

Accompagnera à merveille des viandes rouges, plats en sauce, fromages.

Température de service : 17°C



GENCOD BOUTEILLE : 3 179 071 002 262

GENCOD CARTON : 3 179 072 002 582

NB DE BOUT. PAR CARTON	PALETTISATION	DIMENSIONS		POIDS	
		Carton cm	Palette cm	Carton	Palette
24	1920 bt , soit 8 couches de 10 cartons	34,5 x 23 x 20,5	120 x 80 x 180	11,50 Kg	943 Kg

vignerons  
**DE L'ENCLAVE**

*Louis Mousset*  
Sélection de la Vallée du Rhône

Contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Route de Nyons – BP 12 – 26790 TULETTE - Tél. 04 75 96 20 96/20 01 - Fax. 04 75 96 20 22  
m.jacquier@enclavedespapes.fr - n.vey@louis-mousset.com

Produit de FRANCE