

# La GARRIGUETTE de Louis



Vin de France  
Rosé 25 CL

## CEPAGES & TERROIR

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

## VINIFICATION

Vin rosé obtenu par éraflage et pressurage direct des raisins.  
Débourbage des jus à basse température. Maîtrise des températures  
de fermentation afin de développer la typicité aromatique.

## NOTES DE DEGUSTATION

visuelle : robe rosé, claire et très vive.  
olfactive : nez très fruité et floral.  
gustative : frais en bouche, beaucoup de vivacité.

## ACCORDS METS/VINS

Accompagnera à merveille de la charcuterie, des grillades.  
Température de service : 8° - 10°C

GENCOD BOUTEILLE : 3 179 071 002 279

GENCOD CARTON : 3 179 072 002 599

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



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

vignerons  
**DE L'ENCLAVE**



*Louis Mousset*



*Sélection de la Vallée du Rhône*

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