



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

*Ce vin est issu d'une viticulture raisonnée certifiée.*

*Rosé 1*

**APPELLATION :** IGP Côtes de Gascogne

**DESIGNATION :** Domaine de Papolle Rosé

**CEPAGES :** Syrah 50 %  
Merlot 50 %

**3g sucres résiduels**

**ASPECT VISUEL :**

Robe limpide et brillante, pâle, couleur franche.

**ASPECT OLFACTIF :**

Premier nez frivole, gourmand, sur des notes de grenade, melon mûr, framboise fraîche, pétale de rose, presque capiteux.

**ASPECT GUSTATIF :**

La bouche est rafraichissante, délicatement fruitée fraise & fruits rouges, eau de rose.

**ACCORDS :**

Frais et bien rond, ce vin peut être aussi dégusté pour le plaisir de l'apéritif ou en accompagnement de différentes cuisines du monde.  
A oser sur desserts de fruits rouges.

**CONSERVATION :**

A boire dans l'année pour avoir la garantie de ses arômes de jeunesse.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE :** Bien Frais.

**VINIFICATION :**

Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage, suivi d'une stabulation à froid de 4 à 8 jours. Vinification à basse température.

**PACKAGING :**

Bouteille de type Bordelaise haute teinte blanche (contenance 75 cl). Etiquette papier structuré crème avec Marque en couleur + vernis gonflant. Bouchon synthétique Nomacork personnalisé et 100% recyclable + Capsule crème en complexe aluminium lourd. Bague à Vis possible.

Ce vin est livré :

- en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 100 cartons x 6 bouteilles, 4 couches x 25 cartons, 600 cols.

- en palette type VMF (dimension : 100 x 120 cm) de 56 cartons x 12 bouteilles, 4 couches x 14 cartons, 672 cols.



Gencod Bouteille  
3399 511 000 126