

TERREO Cabernet doux

IGP* Comté Tolosan

*Indication Géographique Protégée



Vignoble

Sol limoneux, terrasses du Lot

Cépages

Cabernet

Vinification

Sélection parcellaire. Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur des raisins. Fermentation alcoolique à 15°C pendant 6 à 10 jours

Notes de dégustation

Robe rose clair, brillante. Nez intense de fruit rouge avec des notes de fruits confiturés. Bouche savoureuse, gourmande et équilibrée avec une touche florale.

Terreo, le rosé Cabernet Doux à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir frais (10-12°C), accompagné d'entrées froides, charcuteries, viandes grillées

Conditionnement

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Bordelaise	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
Alliance	1.4 kg	6	8,5 kg	24*16*31

Palettisation

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette
25	4	100	870 kg	120*80*140

Gencod bouteille

3280111680002

Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 contact@vinovalie.com

Retrouvez Vinovalie sur son site internet www.vinovalie.com

et aussi sur les réseaux sociaux [f](#) [t](#) [in](#) [ig](#) [p](#)