

# TERREO Malbec rosé

IGP\* Comté Tolosan

\*Indication Géographique Protégée



## Vignoble

Sol limoneux, terrasses du Lot

## Cépages

Malbec

## Vinification

Fermentation alcoolique à 16°C pendant 10 à 12 jours en cuve Inox

## Notes de dégustation

Robe rose clair brillante. Nez intense et délicat de rose, pêche et litchi. Bouche fraîche et enrobée avec des notes de fruits exotiques et pamplemousse.

Terreo, le Malbec rosé à partager entre amis

## Conseils de l'œnologue

A servir frais (10-12°C), il accompagne à merveille entrées, charcuterie, poissons grillés et plats exotiques

## Conditionnement

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Bordelaise	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
Classic	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

3242160100450

## Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 [contact@vinovalie.com](mailto:contact@vinovalie.com)

Retrouvez Vinovalie sur son site internet [www.vinovalie.com](http://www.vinovalie.com)

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