

TERREO Millésime rosé

IGP* Comté Tolosan

*Indication Géographique Protégée



Vignoble

Terrasses d'alluvions anciennes

Vinification

Macération pelliculaire. Fermentation à 16-18°C

Notes de dégustation

Rosé de saignée et de pressurage. Maîtrise des températures pendant la fermentation pour permettre une meilleure expression des arômes. Terreo, un grain exotique à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir frais (10-12°C), à l'apéritif ou accompagné de salades, de grillades ou de moules à la plancha

Conditionnement

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

Palettisation

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

Gencod bouteille

3280110770001

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](#)