

# PAYS DU GARD Rosé

*Belle Pierre 2010*

*Médaille d'Argent au Concours des  
Vins Gardois*

*Mis en bouteille à la propriété*

***Terroir*** : Plaines sablonneuses, calcaires et schistes.

***Cépages*** : Caladoc, Carignan et Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans.

***Vinification*** : Vinification traditionnelle. Sélection parcellaire grâce au logiciel géotrace. Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Raisins cueillis aux heures fraîches. Les vendanges sont égrappées à 100%. Contrôle des températures pendant la fermentation (15 à 18° C).

***Dégustation*** : Robe brillante et délicate, teinte cœur de fraise. Nez fruité : pêche blanche. Bouche vive aux arômes de fruits frais.

***Conseils de consommation*** : A apprécier en apéritif et en accompagnement de vos plats d'été. Servir à une température de 8 à 10°c. A boire dans les deux ans.

***Données techniques*** : bouteille bordelaise caractère, bouchon synthétique ou capsule à vis, carton de 6 bouteilles avec intercalaires. Palette Europe de 100 cartons.

Contre étiquette avec gencod : 3 360500 00009 0.  
Qualité disponible également en Bag in Box de 5 et 10 litres.



  
LA BELLE PIERRE

*“Vignerons coopérateurs  
à Beaucaire depuis 1914”*

SAS Caveau de la Croix Couverte – 590 route de Fourques –  
30300 Beaucaire – France –

[www.la-belle-pierre.com](http://www.la-belle-pierre.com)