

PAYS DU GARD Rouge

BELLE PIERRE 2010

*Médaille d Bronze au Concours des Vins
Gardois*

Mis en bouteille à la propriété

Terroir : Plaines sablonneuses, calcaires et schistes. Age moyen des vignes : 20 ans.

Cépage : Cabernet franc, grenache, merlot et cabernet sauvignon

Vinification : Sélection parcellaire grâce au logiciel géotrace. Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Les vendanges sont égrappées à 100%. Contrôle des températures pendant la fermentation (25 à 28° C). Vinification traditionnelle pour le Merlot. Le Carignan et le Cabernet Franc sont vinifiés par flash détente pour l'apport aromatique.

Dégustation : Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de fruits noirs. Bouche ronde et soyeuse. Vin souple et fruité.

Conseils de consommation : à apprécier légèrement frais en apéritif ou en accompagnement d'une cuisine traditionnelle. Servir à une température de 14 à 16°c. A boire dans les deux ans.

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

Contre étiquette avec gencod : 3 360500 00003 8. 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