LES 3 PETITS COCHONS ROSÉ

FAMILLE LAPLACE - BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un vin léger et équilibré à partager en famille ou entre amis. À déguster très frais (10°-12°) et dans sa jeunesse à l'apéritif, sur une cuisine d'été, lors d'un barbecue.

Accords mets et vins

À déguster très frais (10°-12°) et dans sa jeunesse à l'apéritif, sur une cuisine d'été, lors d'un barbecue.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Bio : non
Cépages : Tannat
Couleur : Rosé
Domaine : Famille Laplace - Basse cour
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Caractéristiques

Terroir : Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.
Cépage : Tannat
Vendange : Vendanges matinales et pressurage sur parcelle pour garder une légère couleur rosé.
Viticulture : Agriculture de conservation
Vinification : Fermentation à basse température (16-17°C) pour préserver les arômes fruités
Elevage : L'élevage en cuve dure 6 mois.

Dégustation

Robe : Robe Brillante de couleur rose pâle
Nez : Frais, fruité et gourmand

HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler.« LA BASSE COUR » Les vins se différencie de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.