LA VICOMTÉ

1977

VIGNOBLES EN LANGUEDOC

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Authentique Cinsault Rosé, IGP Pays d'Oc

IGP Pays d'Oc, France

LA VICOMTÉ

La Vicomté
Domaine des Trois Fontaines, 34230 Le Pouget
Tel. +33(0)467968287 - vignerons@la-vicomte.fr
www.la-vicomte.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Authentique Cinsault Rosé, IGP Pays d'Oc

IGP Pays d'Oc, France

Situé au cœur du plus grand bassin de production de vins au monde, les vignes des vignerons de la Vicomté s'étendent sur plus de 7 500 hectares. Elles se développent sur des espaces vallonnés alimentés par les sédiments du fleuve Hérault mais également sur des terres plus calcaires telles que les terrasses villefranchiennes et les semi coteaux. Profitant d'un climat Méditerranéen, sec et aride en été puis doux en hiver, nous récoltons les plus belles variétés de cépages sous charte HVE3.

À LA VIGNE

Nous cultivons notre Cinsault en respectant le cahier des charges de la Haute Valeur Environnementale (HVE3) : faible utilisation de produits chimiques, respect de la biodiversité et contrôle de l'utilisation de l'eau.

VENDANGES

15 Août

VINIFICATION

Pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourbage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

CÉPAGE

Cinsault 100%

12,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 150 000 Bouteilles
Superficie du vignoble: 7500 ha
Rendement: 80 hL/ha
Âge moyen des vignes: 20 ans
Élevage en cuve: 4 mois

SERVICE

6 - 8°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Ce Cinsault d'une robe rose pâle, d'un nez de fraises fraiches est soutenue avec une pointe citronnée. L'attaque est franche, avec une bouche très gourmande qui persiste sur la fraise
C'est un rosé plaisir !

ACCORDS GOURMANDS

Ce Cinsault rosé est un vin plaisir, parfait pour les pique-niques ou à l'apéritif. Son acidité vive et ses saveurs délicates en font un excellent accompagnement pour une variété de plats, notamment les fruits de mer grillés, les salades légères ou les fromages à pâte molle. Il est également délicieux lorsqu'il est dégusté seul, en savourant sa nature lumineuse et estivale.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches

Type de bouteille				Bouchage			Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BORDELAISE ECOVA REVOL BLANCHE 75CL A VIS				Capsule à vis			750	361		3331900003554	03331900003554
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	1	600	4	25	1,18	7,24	748	30,1	7,5	30,2*16,8*25,2	136*80*120
Palette universelle	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rangs	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
VMF	1	720	4	30	1,18	7,24	890,8	30,1	7,5	30,2*16,8*25,2	136*100*120

La Vicomté
Domaine des Trois Fontaines, 34230 Le Pouget
Tel. +33(0)467968287 - vignerons@la-vicomte.fr
www.la-vicomte.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.