



LE ROSE D'AILLEURS

Fiche technique

Appellation : Vin de France

Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Le Rosé d'Ailleurs

Millésime : 2023

Cépage : Gamay

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage direct, débourage statique à froid. levures indigènes, fermentation basse température

Élevage : 3 mois cuve inox

Nombre de bouteilles produites : 2000

Teneur en alcool : 13%

Garde : 3 ans

Dégustation : Rosé sec, frais, arômes de petits fruits rouges

Accords : Charcuterie, salades, barbecue

FAMILLE PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

