



F A M I L L E
LAPLACE

Les 3 Petits Cochons Roses

VIN DE FRANCE

CÉPAGES

100% Tannat

TERROIR

Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.

ÉLEVAGE

L'élevage en cuve dure 6 mois.

VINIFICATION

Vendanges matinales et pressurage sur parcelle pour garder une légère couleur rosé.

Fermentation à basse température (16-17°C) pour préserver les arômes fruités.

DÉGUSTATION

Ce vin rosé à la robe brillante de couleur rose pâle offre un nez délicieusement frais, fruité et gourmand.

Un vin léger et équilibré à partager en famille ou entre amis.

ACCOMPAGNEMENT

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



Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

www.famillelaplace.com 05 59 04 08 30 contact@famillelaplace.com