



CAVE LA LANGUEDOCIENNE
ET SES VIGNERONS

IGP D'OC
LE PETIT CAUSSE
CINSAULT

Récolte : 2010

Cépages : Cinsault 100%.

% vol : 13%vol.

Vinification :

Rosé de saignée, pressurage pneumatique.

Fermentation à basse température.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise classique 75 cl.

Bouchon synthétique.

Carton de 6 bouteilles debout.

Palettisation de 125 cartons, soit 750 bouteilles.

Dégustation : Robe rose saumon, le nez s'ouvre sur des parfums de pamplemousse et de litchi. En bouche, ce vin rosé est vif et fruité, parfaitement équilibré.

