

Périgord

## L'Oie du Périgord, Rosé

IGP Périgord, France

Les vignerons coopérateurs du Périgord ont imaginé L'Oie du Périgord comme un hymne au Périgord, un terroir de convivialité, gastronomie et de douceur de vivre.

### TERROIR

Ce vin est issu de raisins produits sur des sols argilo-calaires largement ensoleillés du sud de Bergerac.

### VINIFICATION

Sélection de nos meilleurs cabernet, vinifiés en cuves inox. Fermentation alcoolique entre 17 et 18°. Contrôle des températures. Elevage en cuves inox.

### POTENTIEL DE GARDE

À boire dans l'année

### DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle.

Joli nez de fruits rouges : fraise et framboise.

Vif et fruité avec une belle longueur en finale.

Servir frais ou avec des glaçons.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES




Apéritif, Cuisine du monde, Fromages



Couleurs d'Aquitaine

ROUTE DE MARMANDE IMMEUBLE UNIDOR, 24100 SAINT LAURENT DES VIGNES - FRANCE

Tel. +33 5 53 57 63 61 - [contact@couleursdaquitaine.fr](mailto:contact@couleursdaquitaine.fr)

[couleursdaquitaine.com/accueil](http://couleursdaquitaine.com/accueil)   

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

