

MAISON DE VIGNERONS ENTRE MER & MONTAGNES



Grande Toque, AOP Luberon, Rosé

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée Grande Toque fait référence à la riche gastronomie des chefs de notre région.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur du magnifique Parc Naturel Régional du Luberon, dans le Sud de la France. Cet environnement préservé donne un AOP Luberon fruité, avec une bonne minéralité, aux arômes de framboise et de fleurs délicates, à déguster en accompagnement de tous vos repas provençaux.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, zones climatiques froides du Luberon. Vignoble d'altitude entre 300 et 400m.

ÀLAVIGNE

Récolte s'étalant entre mi Septembre et mi Octobre. Vendanges de nuit uniquement.

VINIFICATION

Extraction des jus par égouttage statique ou pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique entre 13° et 16°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Syrah 80%, Grenache noir 20%

13 % VOL.

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

SERVICE

Servir frais entre 8 et 10°C. Ce rosé mettra en valeur vos apéritifs ainsi que vos repas à base de viande blanche et poisson grillé.

DÉGUSTATION

Robe rosé clair aux reflets saumons. Nez flatteur très aromatique composé de petits fruits rouges et d'agrumes (pamplemousse). Bel équilibre soutenu par une bonne vivacité. Finale longue et fraîche.



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BORDELAISE TRADITION REFERENCE							750	AT024943		3256811111849	3256811611561
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	6	600	4	25	1,280	7,865	810	30,1	7.65	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120

