

# LE CARAÏBOU ROSE 2017



<b>Millésime</b>	2017
<b>Couleur</b>	Rosé
<b>Cépage</b>	50% grenache - 25% Syrah - 25% Cinsault
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Appellation</b>	VIN DE FRANCE

<b>Région</b>	Roussillon - Fenouillèdes
<b>Type de sol</b>	Schistes
<b>Altitude moyenne</b>	100 mètres à 500 mètres
<b>rendement</b>	30 HL/Ha
<b>Age moyen des vignes</b>	40 à 90 ans

<b>Mode de vendange</b>	manuelle
<b>Fermentation et élevage</b>	en cuve
<b>Durée</b>	8 mois
<b>Particularités propres</b>	Pressurage Direct, Débourageage à froid
<b>Mode de culture</b>	raisonnée
<b>Production annuelle</b>	15 000 bouteilles

<b>Bouteille</b>	75 cl
<b>Type</b>	bourguignonne
<b>Cartons</b>	de 12 bouteilles (debout)
<b>Palettisation</b>	840 bouteilles par palette
<b>Code Barre Carton</b>	3760064555 25 6

<b>Accords</b>	Apéritif, salade niçoise
<b>Conseils de dégustation</b>	température idéale : 12°
<b>Garde</b>	4 ans

<b>Note de dégustation</b>	Robe de couleur pâle, saumonée Arômes fruités délicats, fraise des bois, pastèque, banane, pêche. Équilibré, léger, subtil et soyeux en bouche
<b>Alliance</b>	compagnon de l'apéritif, il poursuivra tout au long du repas

## Le Caraïbou

50% GRENACHE - 25% SYRAH - 25% CINSULT  
2017



*Le Rosé préféré du Père Noël*

Rosé frais et fruité du superbe terroir de Saint-Paul, le Caraïbou accompagnera délicieusement vos barbecues et vos apéritifs. À déguster à 12°C.

*Rose dry and fruity the Caraïbou will leave you with a refreshing taste and will remind you of fresh ripe berries. Chill and enjoy with or without food. Tasting at 56°F.*

Bottled by / Embouteillé par : Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet à 34560 - France

VIN DE FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE



750 ml. 13% alc./vol.



Contient des sulfites/Contains sulphites/Inneholder sulfitter  
Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

*Jean Pla Sélection*