

# Le Ver Vert 2015



Millésime	2015
Couleur	rouge intense
Cépage	40% GRENACHE - 20% CARIGNAN - 30% SYRAH - 10% MOURVÈDRE
Degré	14,5% vol.
Appellation	CRV - Côtes du Roussillon Villages

Région	Roussillon - Fenouillèdes
Type de sol	Terroir Vingrau : Argilo-Calcaire - erroir d'Espira : Marne calcaire noire
Altitude moyenne	250 mètres
rendement	30 HL/Ha
Age moyen des vignes	60 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	Biologique

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 12 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064555 18 8

Accords	yakitori, tsukune tariyaki, Apple.
Conseils de dégustation	température idéale : 18° C
Garde	10 ans

Ver Vert =  $BiO \times BiO =$   
**BiO<sup>2</sup>**

AOP - CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Rouge 2015 - Red Wine

40% GRENACHE - 20% CARIGNAN - 30% SYRAH - 10% MOURVÈDRE

Perfect with : yakitori, tsukune tariyaki, Apple.

Terroir Vingrau : Argilo-Calcaire, pour la fraîcheur et la minéralité.  
Terroir d'Espira : Marne calcaire noire pour le fruit et la rondeur.



PRODUCT OF FRANCE

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

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

14,5% alc. vol.  
750 ml.



Sud de France

