



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE V.I.P. ROSÉ

CUVÉE :	V.I.P. = Very Important Provence
COULEUR :	Rosé
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Vin millésimé
CÉPAGES :	Syrah et Grenache en provenance de plusieurs terroirs de la Vallée de L'Arc
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Cuve Inox Pas de fermentation malolactique
BOUTEILLE :	Bordelaise 75 cl

CONCEPTION

VIP est élaboré à partir de cuves sélectionnées et suivies par nos soins. La vinification en nos chais bénéficie des mêmes attentions que les cuvées produites sur le domaine.

La vendange est éraflée et légèrement foulée. Après macération pelliculaire, les raisins sont pressés, débourbés puis mis en cuve pour fermentation. Elevage en cuve selon un mode de vinification qui respecte l'expression du fruit et des arômes. Après cette étape, le vin sera collé, soutiré puis filtré avant d'être mis en bouteille

DÉGUSTATION

Vin festif, il est idéal pour un apéritif dinatoire ou une soirée plancha entre amis. Ce vin à la bouche pleine offre des arômes de bonbons et de framboise. A boire frais entre 8 °C et 10 °C.

COMMENTAIRES DE PRESSE

.
. .
.

Conditionnement : Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe : 480 cols
Livraison : en CRD

