



MIS EN BOUTEILLE PAR
LUC PIRLET - "LES PONTS" A F 11290
13% Alc. by Vol. PRODUCT OF FRANCE 750 ML.
Contient des sulfites - Containis sulphites

13% Alc. by Vol.

750 ML.

Syrah rosé

Vin de Cépage du Pays d'Oc.

Cépages :
100% Syrah.

Origines :
Région des Corbières, 60Hl/Ha.

Vinification :
Macération courte (1 à 2 jours). Rosé de saignée,
basse température.

Conservation :
A boire dès sa sortie printanière et pendant
+/- 2 ans.

Robe :
Rubis profond et lumineuse. La richesse de sa robe
symbolise l'esprit de ce vin.

Nez :
Petits fruits rouges : framboises, fraises des bois,...

Bouche :
Rosé souple et frais, tendre et vineux.

Suggestions :
Ce grand rosé est à la fois apte à jouer tantôt le
rôle d'apéritif joyeux, tantôt celui de vin unique des
déjeuners champêtres. Servir à 8°.

Grape varieties :
100% Syrah.

Origin :
Corbières region (3 tonnes per acre).

Vinification :
Short maceration ; low temperature fermentation,
"Rosé de saignée".

Conservation :
To be drunk in the Spring following the harvest or
within 2 years.

Colour :
Deep, bright ruby, its regal colour embodies the
character of the wine.

Bouquet :
Bouquet of raspberries and strawberries.

Palate :
Fresh, tender but generous rosé.

Serving suggestions :
A rosé that makes a enjoyable aperitif or it will
accompany outdoor lunches. Serve at 8° C.

Bedriving :
100% Syrah.

Herkomst :
Streek van de Corbières, 60 hl/ha.

Vinificatie :
"Rosé de saignée". De druiven worden licht gekneusd.
Het sap dat uit de druiven bloedde (saigner) blijft een
aantal uren in contact met de schil. Vervolgens
wordt een deel van de roos gekleurde lekwijn
afgetapt en laat men deze verder gisten zonder
schilcontact. De gisting gaat een tiental dagen door
met gecontroleerde temperatuur.

Bewaring :
Op zijn best in het jaar na de botteling. Kan 2
jaar ouderen.

Uitzicht :
Rubijn.

Neus :
Klein rood fruit: frambozen, bosaardbeien.

Mond :
Soepele en frisse rosé wijn met een volle smaak.

Suggesties :
Deze uitstekende rosé wordt veel geserveerd als
vrijlijk en charmant aperitief. Maar hij is tevens de
uiverkorene bij zomerse etentjes. Fris opdienen
aan 8°C.

Rebsorten:
100 % Syrah.

Herkomst:
Corbièresregion, Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation:
Kurze Maischegärung (1-2 Tage). Abstechen vor
Vollendung der Maischegärung, Niedrigtemperatur.

Halbbarkeit:
Trinkreif bei Abfüllung im Frühling, etwa 2 Jahre.

Farbe:
Tiefes und leuchtendes Rubin. Die reiche Farbe
symbolisiert den Esprit dieses Weines.

Nase:
Kleine rote Früchte: Himbeeren, Walderdbeeren, ...

Mund:
Geschmeidig und frisch, zart und wenig.

Serviervorschläge:
Dieser große Rosé ist sowohl als fröhlicher Aperitif
wie auch zur Begleitung ländlicher Mahlzeiten
geeignet. Bei 8 servieren.