



VIALADE & FILS
DOMAINES ET NATURE

VIALADE & FILS

Z.I. Gaujac, 12 Rue Gustave Eiffel,
11200 Lézignan-Corbières, France

04.68.58.15.15

info@vialadefils.com

www.vialade-et-fils.com



LE BISTRO MONTMIJA - ROSÉ

VIN DE FRANCE



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Rosé BIO & Vegan

CÉPAGES : Grenache, Merlot et Syrah

TERROIR : Cette cuvée est issue de vignes implantées dans le Languedoc, sur les terres fertiles de la région de Béziers. Le climat y est méditerranéen : chaud et sec. Toutefois l'influence de la mer offre de belles amplitudes de températures, ce qui permet d'atteindre des maturités optimales.

VITICULTURE : Le vignoble est conduit en cordon de royat et guyot pour permettre une aération maximale des grappes. Une partie du vignoble est irriguée, pour répondre au stress hydrique que subissent les vignes. Le vignoble est conduit et certifié en Agriculture Biologique.

VINIFICATION : La vendange a lieu la nuit, pour éviter les fortes chaleurs de la journée. Les raisins subissent, au sein des pressoirs, une macération courte (2 à 4h). Le pressurage est suivi d'un débouillage qui permet de soutirer un jus clair qui est ensuite levuré. La fermentation alcoolique se fait à température modérée (14 – 16°C) pendant environ 15 jours.

DÉGUSTATION : La robe est rose clair avec des reflets bleutés. Le nez est fruité, avec des notes de fraise fraîche, de framboise et de bourgeons de cassis. La bouche est fraîche, ample, gourmande. Température de consommation : 10 à 12° C.

GASTRONOMIE : Ce vin se déguste en apéritif et accompagne parfaitement salades, poulet ou plats exotiques.

BOUTEILLE

Type : BDX Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,150 kg

CARTON

Dimensions : 23 x 15,4 x 30 cm
Poids : 7,12 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 120

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 150 cm
Poids : 712 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600