

Herbe Folle Rosé BIO Gaillac AOP

Fruité - élégant - corsé



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Gaillac	Cépage
Producteur Les Vignals	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 31023724
Culinaire Tarte aux oignons, filet de rouget ou avec un dessert aux framboises	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les vignes sont enracinées sur des coteaux avec des plateaux argilo-calcaires. Les raisins issus de l'agriculture biologique sont vendangés à la main tôt le matin et sont ensuite pressés entre 8 et 14°C. La fermentation alcoolique se fait pendant environ 2 semaines à 12 - 16 °C, ce qui permet de développer un maximum d'arômes.

Tarte aux oignons, filet de rouget ou avec un dessert aux framboises

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Couleur saumon clair avec des reflets roses.

Aromatique

Aromatique: Arômes frais et fruités de baies des bois et de poivre rose.

Corps

Corps: Vin corsé avec un équilibre entre les fruits et l'acidité, des arômes fruités de baies et d'épices douces accompagnent la fin de bouche.

Impression générale

Qualité: Un accompagnement optimal pour un dîner estival.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch