

Le vin plaisir d'aujourd'hui
naturellement léger en alcool et en calories :
11 % vol et seulement 65 calories par verre (12 cL)*
* 20 % de moins que la moyenne.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

100 % Cinsault sur sols argilo-calcaires.

Pressurage direct, suivie d'une fermentation thermorégulée.
Élevage sur lies et conservation à basse température.

Robe gris pâle avec des reflets bleutés.
Nez intense de groseilles, myrtille, fraises, ananas et citron mûrs.
Attaque en bouche suave avec de la fraîcheur, de la rondeur et du gras. Finale assez longue et fruitée.

Vin à boire dès maintenant ou dans les 18 prochains mois.
A servir bien frais à l'apéritif ou à table avec des tapas, grillades, poissons grillés, viandes blanches et salades de fruits rouges.

Cinsault rosé 2023 Pays d'Oc IGP :
EAN 13 bouteille 75 cL : 3760172990468.
EAN Carton de 6 bouteilles 75 cL : 0376017299047.
Palette EURO 80*120 : 630 bouteilles avec 5 étages de 21 cartons.



pierrick harang wine

3 rue Léon Vaudoyer - 66000 Perpignan - France
Tel : + 33 660 852 930 - contact@phwine.fr - www.phwine.fr