

Peller Laroque

Cuvée "Perle de Rosé"
Millésime 2015



Assemblage 60% merlot, 40% cabernet

Notes du vigneron :

Ce n'est qu'après plusieurs dégustations des baies que nous allons déclencher le ramassage en prenant soin de ne pas aller en sur-maturité .

La récolte a lieu très tôt le matin afin de préserver tous les arômes du fruit.

La vendange aussitôt rentrée macère dans le pressoir, ainsi les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se libèrent.

Le jus alors séparé de sa partie solide (peau, pépins) peut commencer à fermenter à basse température (18-20°) pour préserver un maximum d'arômes.

Notes de dégustation :

Gourmand, friand, vin de convivialité par excellence que l'on partage entre amis aux moments de détente.

Sa robe est légère et saumonée, son nez révèle des notes de fraises, de cerise et de framboise.

Notes culinaires :

En accord parfait avec la cuisine méditerranéenne, tapas, barbecue, viandes blanches, salades composées et bien sûr à l'apéritif.

Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils 33410 Laroque FRANCE

Phone: +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 64 63 15 62 +33(0)6 19 83 19 56

mail : pellerlaroque@wanadoo.fr www.peller-laroque.fr