



# ROSÉ BARBECUE BBQ®

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE DU VAR – 2016 – 12 % ALC./VOL.

A partager en famille ou entre amis, l'été, sur les bords de la Méditerranée, le temps de la grillade rappelle combien il fait bon vivre, dehors, sous le soleil de Provence.

Chacun aura sa préférence et choisira soigneusement ce qu'il déposera sur le grill. Par contre, aucun doute possible sur la boisson qui accompagnera vos mets : **ROSÉ BBQ**.

**ROSÉ BBQ** est un assemblage rosé du Var, issu de terroirs très expressifs du littoral varois et de la Provence verte.

Pour renforcer son caractère authentique, les cépages typiques provençaux : Grenache (60%), Cinsault (30%), Carignan (10%), ont été cultivés avec des méthodes traditionnelles provençales, avec des rendements contrôlés et des vignes en très bonne santé.

Ce vin agréable et bien équilibré a été soigneusement conçu en utilisant des techniques de vinification à basse température pour façonner un vin très pâle, brillant, avec beaucoup d'arômes. Un léger collage est effectué en utilisant exclusivement des produits minéraux. La filtration stérile est effectuée à la mise en bouteille.

Avec **ROSÉ BBQ**, vous allez préparer votre prochain barbecue à merveille ! N'hésitez pas à le marier à vos salades préférées, autour de vos amis, dans un esprit de détente et de bonheur ... si vous pouvez y ajouter un peu de soleil, c'est encore mieux :-)

BBQ, plusieurs cuissons, un seul rosé ! Le **ROSÉ BBQ**.

## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est claire, la teinte légère et brillante. C'est un rosé typique de notre région : la Provence !

Le nez est frais, direct. Il dévoile des parfums de fruits rouges - surtout des fraises, puis des pêches, des épices méditerranéennes et un soupçon de pamplemousse.

La bouche est ronde, bien équilibrée. Les papilles sont flattées par ces mêmes arômes de fraises. La finale est fraîche et agréable.

Ce vin de Pays est simple et bien équilibré.

## CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Avec beaucoup de soleil, des antipasti, des salades estivales et surtout de bonnes grillades, des merguez ... tout simplement, tout ce que vous pouvez mettre sur le barbecue !

Dégustation à 8-10°C.

CONDITIONNEMENT		pois	dimensions	EAN13
bouteilles	Bouchon synthétique 750 ml	1,2 kg	h : 29 cm	3770004844463
carton	6 bouteilles	7,3 kg	lxlxh : 15x22,5x29,5	3770004844470
couche	25	183 kg	Lxlxh : 75x113x29,5	-
palette	4 couches = 600 bt	750 kg	Lxlxh : 80x120x138	3770004844487

