FAMILLE ARBEAU
VIGNERONS EN SUD-OUEST DEPUIS 1878

VILLEROSE

AOP FRONTON ROSE

Producteur : Famille Arbeau

Superficie : 70 ha

Age des vignes : 25 ans

Cépages : 70% Négrette, 15% Gamay, 15% Syrah

Terroir : Les vignes sont plantées sur des sols graveleux, et argilo-calcaires.

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés à basse température pour préserver les notes fruitées. La durée d'élevage est de 8 à 10 mois en cuve.

DEGUSTATION

Ses arômes de framboise, sa rondeur et la vivacité de son fruit font de ce rosé un grand compagnon de vos moments de fête, dès l'apéritif. Il n'aura en revanche pas peur de vous accompagner ensuite tout le long du repas.
A servir entre 8 et 12°C.
Viandes grillées, poissons au barbecue, salades composées… Il se mariera aussi parfaitement aux cuisines exotiques.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : ECOVA Bordelaise blanche
Bouchon : Technique 44/24
Gencode bouteille : 325298 7108539

REMARQUES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec

S.A.S. VIGNOBLES ARBEAU 6, rue Demages 82 370 Labastide-Saint-Pierre (Tarn-&-Garonne) FRANCE.
Téléphone : + 33 5 63 64 01 80. Fax. : + 33 5 63 30 11 42. vignobles@arbeau.com www.arbeau.com
SIRET : 32502185500011 - APE : 4634Z - N° TVA Intracom. : FR43325021855 - N° Accise : FR092568E0001.
AU CAPITAL DE 500 000.00€ - RCS MONTAUBAN 325021855.
RIB : CRCAM MONTAUBAN FR76 1120 6201 4457 2816 0210 089 - IBAN : Code BIC - Code SWIFT : AGRIFRPP812.