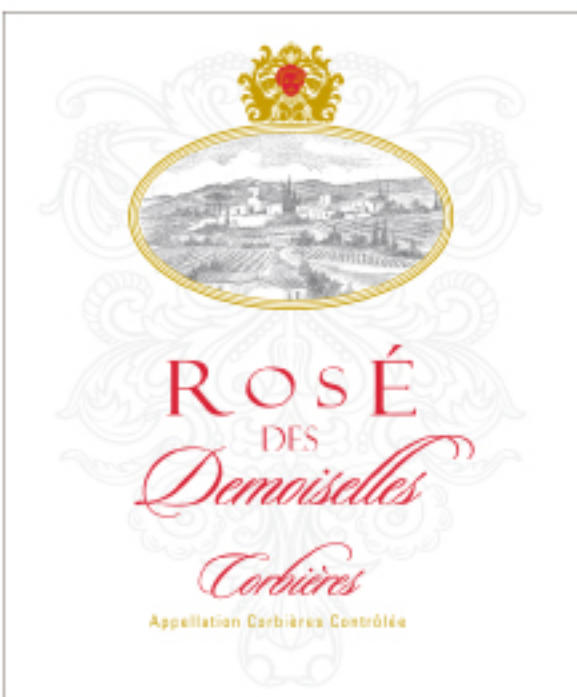




## Cellier des Demoiselles

**ROSÉ**  
DES  
*Demoiselles*

A.O.C. CORBIÈRES  
ROSÉ - ROSE - .....



Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah.

Sols : argilo calcaire.

Type de vinification : par saignée + macération pelliculaire.

Nombre de bouteilles : 17 000.

Durée de conservation : 2 ans.

Dégustation : Rosé pâle, nez minéral "pierre à fusil", même impression en bouche, bien équilibré, rond, finale agréable.

Température de service : 13°C.

Alliance gastronomique : charcuteries, viandes blanches.



Variety of grape vine : Cinsault, Grenache, Syrah.

Soil : limestone clay.

Type of fermentation : free run juice without pressure.

Number of bottles : 17.000.

May be kept for : 2 years.

Tasting : pale rosé, gunmetal nose, the same impression in the mouth, well balanced, round, pleasant finish.

To be served : at 13°C.

Foods to accompany the wine : charcuterie, white meat.



Rebsorten : Cinsault, Grenache, Syrah.

Böden : Schiefer.

Weinverarbeitung : durch Einschnitt.

Anzahl der Flaschen : 17 000.

Haltbarkeit : 2 Jahre.

Degustieren : Blasser Rosé, Mineralgeruch "Feuerstein", gleicher Eindruck am Gaumen, gutes Gleichgewicht, rund, angenehmes Finale.

Serviertemperatur : 13°C.

Gastronomische Verbindung : Wurst, helles Fleisch.

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ

12,5% vol.



750 ml

S.E.V. CELLIER DES DEMOISELLES  
AFFILIATION N° 1000000

PRODUIT DE FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES

Tel : 04 68 44 02 73 - Fax 04 68 44 07 05