

ROSÉ PRÉLUDE

L'ÉLABORATION

Les raisins sont éraflés et pressés. Durant cette opération, la pulpe va macérer avec la pellicule, qui donnera la couleur légèrement rosée de ce vin. Le moût est séparé des lies, la fermentation alcoolique se fait à basse température (18°C) pour obtenir des arômes fermentaires, dits amyliques. Le vin est ensuite soutiré et filtré rapidement. La mise en bouteille se fait dans le respect du vin, avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azote.

ELABORATION

The grapes are picked and pressed. During this operation, the pulp will macerate with its skin; it will give the wine a slightly rosy colour. The must is spared from the lees, the alcoholic fermentation will be set at a low temperature (18°C) to obtain fermentation aromas called amylic. The wine is then rapidly racked and filtered. The bottling respects the wine, with a slight filtration and nitrogen inerting.



ROSÉ PRÉLUDE

NOM
NAME PRÉLUDE

TYPE
TYPE Vin Rosé
Rosé Wine

CÉPAGE
GRAPE VARIETY Merlot

TERROIR
TERROIR Charente, Charente-Maritime

APPELLATION
DESIGNATION Indication Géographique Protégée CHARENTAIS
CHARENTAIS Protected Geographical Indication

RENDEMENT MOYEN
AVERAGE YIELD 50 HL/HA

TAUX D'ALCOOL
ALC. BY VOL. 12% vol.

SUCRE RÉSIDUEL
RESIDUAL SUGAR <2 g/L.

ACIDITÉ TOTALE
TOTAL ACIDITY 4 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES

Avec sa robe rose pâle, ce rosé fruité, au goût « bonbon anglais », met en évidence des arômes de fruits rouges, comme la framboise ou la groseille. Une bouche légèrement acidulée apporte une sensation de fraîcheur très plaisante.

Pale pink in colour, this fruity rosé reminds us of fruit drops with the aromas of red fruits such as raspberry or gooseberry. The slightly tart flavour will bring a very fresh and pleasant taste to the palate.

MODE DE DÉGUSTATION
TASTING SUGGESTIONS

Apéritif, crudités, carpaccio de poissons, viande et légumes grillés, salade de fruits

Aperitif, fresh vegetable salad, fish carpaccio, grilled meat and vegetables, fruit salad

SERVIR À
SERVE AT 9°C/11°C

À CONSOMMER
BEST BEFORE À consommer dans les deux ans
Drink within two years

CONDITIONNEMENT
PACKING & LOGISTICS DETAILS

BOUTEILLE / BOTTLE
Type : Bourgogne 75cl.
Type : Bourgogne 75cl.
Fermeture : Capsule à vis StelvinLux+
Closure : Screw cap StelvinLux+
Poids : 1,3kg
Weight : 1,3kg
Hauteur : 299mm
Height : 299mm
Diamètre : 82mm
Diameter : 82mm

CAISSE / CASE
Bouteilles par caisse : 6
Bottles per case : 6
Poids d'une caisse : 8 kg
Weight of a case : 8 kg
Dimensions : 265 x 179 x 321
Dimensions : 265 x 179 x 321

PALETTE / PALLET
Nombre de bouteilles : 660
Number of bottles : 660
Nombre de cartons : 110
Number of cases : 110
Nombre de couches : 5
Number of layers : 5
Nombre de caisses par couche : 22
Number of cases per layer : 22
Poids brut : 910 kg
Gross weight : 910 kg
Dimensions : 1000 x 1200 x 1755
Dimensions : 1000 x 1200 x 1755

