

Les Pallières

www.vieux-telegraphe.fr



AU PETIT BONHEUR LES PALLIÈRES VIN DE FRANCE

“Au petit bonheur Les Pallières” est l’unique vin rosé produit par la famille Brunier en France.

Il est issu des cépages grenache, cinsault et clairette, pressés directement après cueillette manuelle puis co-fermentés et élevés sous bois (en demi-muids de 650 litres).

Sa mise en bouteilles intervient à la sortie de l’hiver qui suit les vendanges, mettant en œuvre une légère filtration lui donnant sa brillance et sa netteté.

Un rosé de repas par excellence ; on retrouve en lui la fraîcheur, l’élégance et la plénitude du lieu-dit Les Pallières.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION : 12 000 bts de 75 cl.

AU PETIT BONHEUR LES PALLIÈRES VIN DE FRANCE

Au Petit Bonheur Les Pallières is the only rosé wine produced by the Brunier family in France.

It is a blend of grenache, cinsault and clairette grapes, pressed straight after hand picking and then fermented together and matured in oak, in 650-litre demi-muids.

It is bottled at the end of the winter after harvesting; slight filtration confers a crisp, brilliant appearance.

A consummate mealtime rosé; it captures the freshness, elegance and fullness of the lieu-dit Les Pallières..

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 12,000 75 cl bts.