

# LES 3 PETITS COCHONS ROSÉ

FAMILLE LAPLACE - BASSE COUR



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un vin léger et équilibré à partager en famille ou entre amis. À déguster très frais (10°-12°) et dans sa jeunesse à l'apéritif, sur une cuisine d'été, lors d'un barbecue.

## Accords mets et vins

À déguster très frais (10°-12°) et dans sa jeunesse à l'apéritif, sur une cuisine d'été, lors d'un barbecue.

## Détails

**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Bio** : non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Tannat  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Couleur** : Rosé  
**Domaine** : Famille Laplace - Basse cour

## Caractéristiques

**Terroir** : Les vignobles sont situés dans le Piémont Pyrénéen. Les vins produits sont récoltés, vinifiés, élevés et mis en bouteille par la Famille Laplace.  
**Cépage** : Tannat  
**Vendange** : Vendanges matinales et pressurage sur parcelle pour garder une légère couleur rosé.  
**Viticulture** : Agriculture de conservation  
**Vinification** : Fermentation à basse température (16-17°C) pour préserver les arômes fruités  
**Elevage** : L'élevage en cuve dure 6 mois.

## Dégustation

**Robe** : Robe Brillante de couleur rose pâle  
**Nez** : Frais, fruité et gourmand

## HISTOIRE DU DOMAINE

Ensemble, jeunes et moins jeunes, ils ont voulu non seulement améliorer la gamme classique de la « FAMILLE LAPLACE », mais également produire une nouvelle génération de vin, adaptée aux moments de convivialité que nous aimons tous partager. Et, en hommage au temps où le domaine était en polyculture-élevage, ils ont décidé de l'appeler « LA BASSE COUR ». Les vins se différencient de tous ses amis voisins. Ils sont plus fruités et plus suaves. N'hésitez pas à vous aventurer dans cette conviviale basse cour, car plus qu'un retour aux origines, vous y vivrez un grand moment de plaisir et de gourmandise.



Plaisirs du vin  
La Rochelle