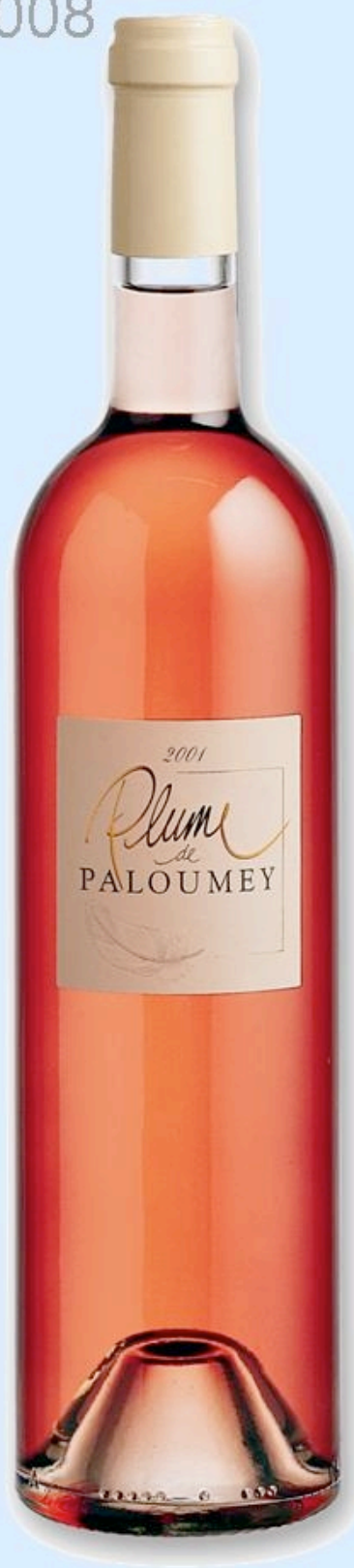
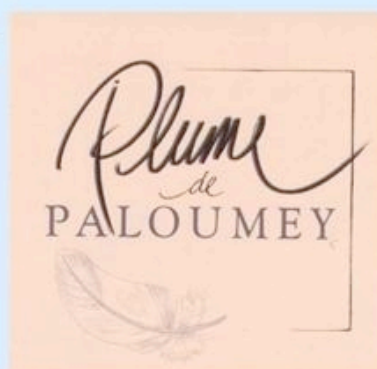




Vignobles de Paloumey

Plume de Paloumey 2008



AOC

Bordeaux Rosé

CEPAGE

Cabernet Sauvignon

Vinification

Rosé de saignée

Macération 7 heures

Fermentation à 16/18 °C

Volume

13 % Vol

Production

3 300 bouteilles

Plume 2008 est un rosé « très tendance » avec sa robe semblable aux pétales délicats de ROSA GALLICA.

En bouche un gras tout en rondeur.

Le fruité généreux de groseilles bien mûres est ponctué par une belle acidité naturelle, qui fait de ce vin très réussi le compagnon de nos repas de l'été.

S.A. CHATEAU PALOUMEY 50 RUE POUGE DE BEAU 33290 LUDON-MEDOC

TEL: 05 57 88 00 66 FAX: 05 57 88 00 67

info@chateupaloumey.com

www.chateupaloumey.com