

INNOVATION

Communiqué de presse
Labastide, le 20 février 2006

VENEZ DECOUVRIR LE NOUVEAU GAILLAC PERLE ROSE SUR NOTRE STAND HALL 7 - STAND B42

Inventeur du Gaillac Perlé Blanc en 1957, vin emblématique de l'appellation, LABASTIDE a encore innové avec la création du Gaillac Perlé Rosé.

Les œnologues accompagnés de Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004, ont élaboré un vin qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs : un vin de plaisir et de fête, agréable, facile et moderne, à partager à l'apéritif ou à déguster accompagné de charcuterie, pizzas, grillades...

La cuvée Perlé Rosé 2004 de **LABASTIDE** vient compléter la gamme LABASTIDE qui comprenait déjà un rouge, un rosé, un doux, un Perlé blanc, un brut et un demi-sec.

Issu des cépages Syrah, Duras, et Braucol, ce nouveau vin est réalisé par la méthode de saignée. Les raisins sont laissés en macération pendant quelques heures. Le jus est ensuite soutiré et mis en fermentation. Les gaz de fermentation sont préservés naturellement et de manière innovante par la maîtrise des températures. Il a été conçu dans le respect de la Charte Qualité des Vignerons de Labastide de Lévis qui repose sur les certifications Agri-Confiance et ISO.

LABASTIDE Perlé Rosé 2004 est proposé en rayon à un prix situé entre 3,50 et 4€ permettant ainsi à tous les amateurs de se faire plaisir à un coût raisonnable.

Esprit
de
LABASTIDIÉ

Elle est complétée par la cuvée **LABASTIDIÉ** spécialement conçue pour le marché traditionnel..

Fraîcheur Rosé Perlé 2004, plus

Photo sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

172 chemin de Gabardie - 31200 Toulouse

Tél. 06 03 10 16 56 – Fax : 05 61 26 08 48 - E-mail : rp@deboerio.net