

A DEGUSTER A VINEXPO (19-23 JUIN 2005)
HALL2 MN 11 Stand Cave de Labastide
HALL1 BD 100 Stand JeanJean

Communiqué de presse
Labastide de Lévis, le 17 mai 2005

LA CAVE DE LABASTIDE DE LEVIS
LANCE UN NOUVEAU CONCEPT DE VIN
LE GAILLAC PERLE ROSE

Inventeur du Gaillac Perlé Blanc en 1957, vin emblématique de l'appellation, la Cave de Labastide de Lévis innove encore 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 destinée à la grande distribution et qui comprenait déjà un Rouge 2002, un Rosé 2003, un Doux 2002, un Perlé Blanc 2003, un Brut et un Demi-sec.

Issu des cépages Syrah, Duras, et Braucon, 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 dont la distribution nationale a été confiée à la société Rigal filiale du Groupe JeanJean, 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.

Les premières dégustations laissent augurer un bel avenir à l'instar du LABASTIDE Gaillac Perlé Blanc 2004 qui a été élu Meilleur Vin du Sud-Ouest de l'année par 28 jurés (œnologues, sommeliers, journalistes...) dans la catégorie blanc sec (sélection parmi les AOC médaillés d'or 2004).

Espirit
de

En outre, la cuvée **LABASTIDIÉ** Fraîcheur Rosé Perlé 2004 a été spécialement conçue pour le marché traditionnel (cafés, hôtels, restaurants, cavistes).

LABASTIDE Perlé Rosé 2004



Flûte gaillacoise

Commentaire de dégustation :

Nez aromatique sur des notes fraîches.

Bouche fraîche, vive, finale rafraîchissante et parfumée.

Rappel : Le vignoble de Gaillac, implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains, est un des plus vieux vignobles de France. En son cœur, se trouvent la Cave de Labastide de Lévis et ses 260 vignerons qui défendent depuis plus de 50 ans la production d'un vin de qualité. Avec un chiffre d'affaires de 13,7 millions d'euros en 2004, la Cave de Labastide de Lévis est la plus importante cave de vinification du Tarn. C'est la 1^{ère} cave de Midi-Pyrénées à avoir obtenu la double certification ISO et Agri-Confiance.

Site Internet : www.cave-labastide.com

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