



## LE CADET DE LABASTIDE Rosé



- ◆ **Dénomination** : Le Cadet de Labastide
- ◆ **Type de Vin** : IGP Comté Tolosan Rosé
- ◆ **Millésime** : NM
- ◆ **Degré** : 12°
- ◆ **Centilisation** : 75 cL en bordelaise Satinée



**Cépages** : SYRAH – BRAUCOL – CABERNET SAUVIGNON – DURAS



**VINIFICATION** : Traditionnelle : rosé de saignée, fermentation à basse température et élevage en cuve inox.



**NOTES DE DÉGUSTATION** : Un vin fruité, parfumé et très souple. La robe est d'une pureté cristalline, légèrement saumonée. Le nez est frais et vif. La bouche offre une attaque franche avec une belle vivacité et un magnifique fruité.



**ACCORDS METS & VINS** : Idéal à l'apéritif ou pour un repas en toute simplicité : grillades, pizzas, hors d'œuvres, pâtes... Servir frais (8 à 10°C).

La Maison Labastide est installée au cœur du vignoble millénaire de Gaillac. La double influence climatique (atlantique et méditerranéenne), la diversité des sols tarnais et la typicité des cépages plantés constituent son terroir. Dotée d'un savoir-faire de plus d'un demi-siècle, La Maison Labastide propose une large palette de vins respectueux de ce terroir et emblématiques de la région.

MAISON LABASTIDE BP 12 - 81150 MARSSAC

☎ 05 63 53 73 73 ☎ 05 63 53 73 74

[www.cave-labastide.com](http://www.cave-labastide.com) ✉ [commercial@cave-labastide.com](mailto:commercial@cave-labastide.com)

SCA - SIRET 777 225 202 00012 - Agrément 81.86 - CCP Toulouse 1459.05 J  
TVA intracommunautaire : FR 94 777 225 202