



BISOU

ROSE 2024
VIN DE FRANCE



**Un rosé naturellement frais
et léger en alcool.**

Bisou, dont le nom évoque légèreté, fraîcheur
et délicatesse.

Une cuvée à 10°.

Le + de Bisou : sa collection de 6 designs
différents dans chaque carton.

Disponible en 75 cl ●

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleone.com



CÉPAGES

Cinsault



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 50 hl/ha
- 10% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L5104 70 mg/l
- Taux de sucre : 0,29 g/l



DÉGUSTATION

- Frais, léger, gourmand
- Robe élégante rose pastel.
- Nez charmeur, aux notes de petits fruits rouges (groseille, framboise).
- Belle aromatique en bouche, marquée par beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 8°C, BISOU rosé se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, pool party, plage, terrasse et soirée en amoureux.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourguignonne allégée: 400 g
- Carton 6 bouteilles 75 cl couchées





BISOU

ROSE 2024
VIN DE FRANCE



A naturally fresh rosé with a low alcohol content.

Bisou, whose name evokes lightness, freshness and delicacy.

A cuvée at 10° alcohol.

The + of Bisou : a collection of 6 different designs in each case.

Available in 75 cl



TO GET SAMPLE

+33 4 67 36 06 32 / domaine@moulindeleone.com



GRAPE VARIETIES

Cinsault



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Deep soil perfect for a good-rooting study and drought resistance in summer.



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 40 and 50 hL/ha
- Alcohol/Vol : 10 %
- Sulphites: Batch L5104 70 mg/L
- Sugar content: 0,29 g/L



TASTING

- Fresh, light, generous
- Elegant pink pastel color.
- Pleasant nose with notes of red berries (redcurrant, raspberry).
- Beautiful aromas on the palate, enhanced by lots of freshness.
- Best served at 8 °C, BISOU rosé will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Aperitif, pool party, terrace and romantic evening.



PACKAGING

- Synthetic cork
- Light Burgundy bottle 75 cl: 400 g
- Case of 6 bottles 75 cl laid flat



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

