

Le Rosé



Aoc Gaillac Rosé

Tout fruit, tout frais c'est le rosé qui égaye vos soirées et vos étés.



Cépage : Duras, Syrah, Braucon

Nature du Sol : Argile



Rendement : 55 hl / hectare

Age des vignes : Entre 10 et 20 ans



Vinification : Vendange à maturation assemblage de rosé de saigné et de pressurage direct.
Fermentation à basse température, élevage sur lie fine pendant 3 mois.



Garde : 1 à 2 Ans

Température de service : 8 à 10 ° C



Dégustation : Nez intense et très expressif. On note des arômes de fruits frais, très aromatiques. Bouche légèrement acidulée, qui se termine sur des notes de fruits, le tout avec une belle rondeur.



Accompagnement : Il accompagnera tous vos plats d'été. Des grillades aux salades composées, il sera le partenaire de tous vos plats de fraîcheurs et de fêtes.

