

CHÂTEAU GAIROIRD

CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



Rosé 2016

Cépages : Cinsault, Grenache, Rolle (Vermentino), Syrah ...

Terroir : Argilo -calcaire, cailloutis drainants (gravoche).

Altitude : 140m environ.

Exposition : Sud.

Culture : Biologique, sans désherbant ni pesticide ni engrais chimique .

Récolte : De nuit, en septembre.

Rendement : 55hl/ha.

Vinification : Biologique.

Eraflage, foulage et refroidissement à 10°C environ. Pressurage sous gaz inerte pour conserver les précurseurs d'arômes. Débourage, levurage et fermentation à 16-18°C. entre 15 et 25 jours. Filtration avant mise.

Elevage : Encuve, sur lies fines.

Caractéristiques : Robe saumonée pâle, aux reflets argentés. Le nez est épanoui, élégant, avec des notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraise . Labouche est ample et fine, finissant sur des notes florales.

Accord mets et vin : A consommer dès l'apéritif et au cours du repas en compagnie d'un tartare de thon ou d'un pavé de saumon au romarin, suivi d'un chèvre frais crémeux et d'une salade de fruits rouges. Servir à 12°C .

Garde : Savourer sa fraîcheur dans les 18 mois .

VIN BIOLOGIQUE - CERTIFICATION ECOCERT FRANCE