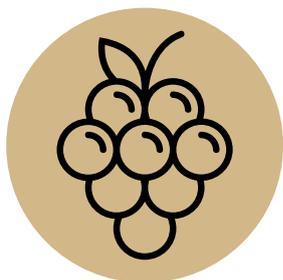


Gaspard Rosé

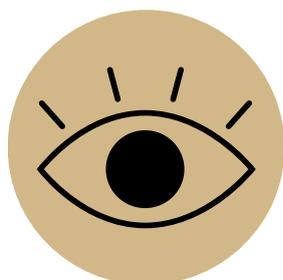
AOC CÔTES DE PROVENCE



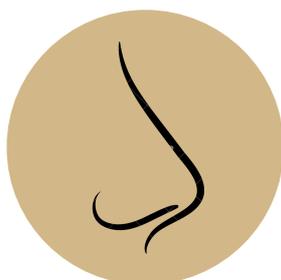
90% Grenache,
10% Syrah.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

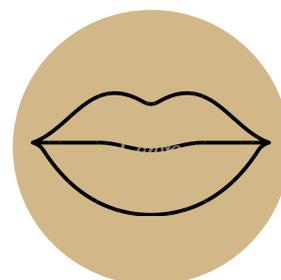
Récolte manuelle. Refroidissement de la vendange. Pressurage direct avec sélection des premières fractions de jus. Entonnage au cours de la fermentation. Elevage pendant 3 mois sur lies fines en barriques, avec bâtonnage 2 fois par semaine dans des fûts de 400L.



La robe est rose clair.

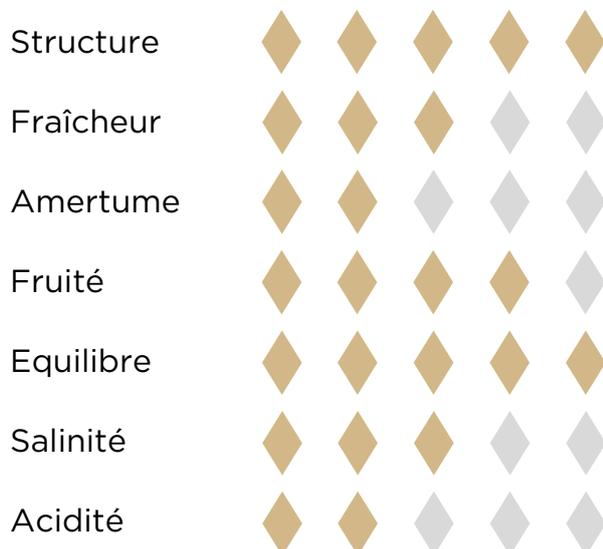


Au nez, prédominent les fleurs blanches ainsi que des notes d'amandes grillées et de noisettes.



La bouche est très complexe, aux arômes de vanille, bois et fruits rouges.

DÉGUSTATION



POTENTIEL

Optimum de garde 2 ans.

Servir à une température entre 10 et 12°C.

