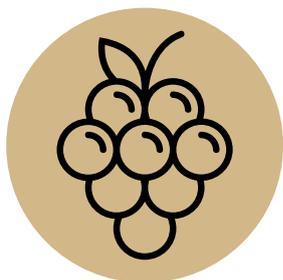


Gigaro Rosé

AOC CÔTES DE PROVENCE



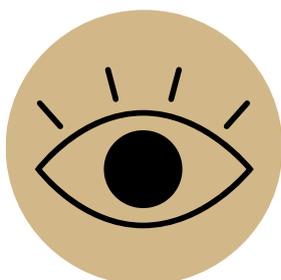
42% Grenache,
25% Rolle,
18% Syrah,
15% Cinsault.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle avec refroidissement de la vendange.

Pressurage direct avec sélection des premiers jus.

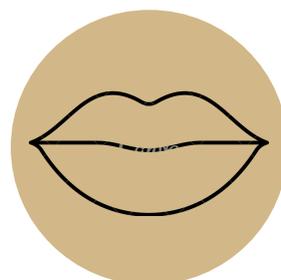
Fermentation en cuve inox 16°C.



La robe est rose clair.



Au nez, les fruits rouges et arômes de fleurs, de pêche.



La bouche est très intense sur des notes d'agrumes.

DÉGUSTATION

| | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Structure | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Fraîcheur | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Amertume | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Fruité | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Equilibre | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Salinité | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Acidité | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |

POTENTIEL

Optimum de garde 12 mois.

Servir à une température entre 6 et 8°C.

