

GARANCE • CHÂTEAU DE LA GAUDE

ROSÉ AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



Uvaggio:

37% Syrah, 28% Grenache Noir, 20% Cinsault, 20% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione:

vendemmia a mano in doppia cernita, prima in vigna e, successivamente nella cantina. La raccolta avviene al mattino presto, utilizzando cassette da 20 kg, in modo da preservare il più possibile la freschezza e la qualità degli acini. Una volta pressati, i succhi vengono convogliati per gravità nella tinaia dove le fermentazioni vengono effettuate a temperatura controllata e le estrazioni del colore vengono attentamente controllate. Ogni appezzamento viene vinificato separatamente, solo successivamente avviene l'assemblaggio finale.

Note di degustazione:

rosato fruttato e leggero, dal bel colore corallo brillante. La mineralità conferisce una profondità al vino. All'olfatto e al palato fa emergere una selezione di piccoli frutti rossi: fragola, lampone, ribes rosso. Questo vino è semplice ed elegante allo stesso tempo.

Temperatura di servizio: 6/8° C.