

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



ABBATALE DE SAINT GILLES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

ROSE

Cépages :

Grenache, syrah

75cl

Dégustation :

Une belle couleur rose pâle pour ce rosé de Costières. Le nez est expressif et aromatique avec des notes de pêches, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche et marquée de fruits frais et de fleurs. Un bel équilibre où se mélangent fraîcheur et générosité.

Température de service : 12°C

Temps de garde : 1 an.

Accord mets et vins :

Ce rosé conviendra parfaitement à vos soirées d'été. Sur des apéritifs dinatoires, des grillades, des salades repas ...

Vinification :

Traditionnelle en cuve, égrappage total, les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Le jus est soutiré et la fermentation commence à basse température.

Cuvée croquante et fruitée - Vin gourmand

