

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



Ce vin rosé nous fait voyager dans le temps. Il est élaboré à partir d'une recette de Grands-Mères. Une boisson rafraîchissante aux fleurs de sureau.



CÉPAGES

95% Grenache noir
5% Syrah

TERROIR

Terroirs de plaine.
Sélection parcellaire sur des terroirs sablonneux.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cet élixir est le résultat d'une macération de fleurs de sureau dans notre Côtes du Rhône rosé.



NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes rappelant le litchi, une saveur intense fruits exotiques et d'agrumes.



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin rosé s'accorde à merveille sur vos desserts aux fruits, une salade d'oranges, une idée originale à l'apéritif.
À consommer dans sa tendre jeunesse. Se conserve au frais, bien bouché, après ouverture.

Potentiel de garde : à boire dès à présent et dans les 3 ans

La température du service doit être comprise entre 6 °C et 8 °C.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence

GIGONDAS LA CAVE 589, ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS FRANCE

Tél. 04 90 65 86 27 - infos@cave-gigondas.fr - www.cave-gigondas.fr

