

AOC GAILLAC ROSE

“Vigne du Rial”

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Duras, Braucon.

Age moyen de la vigne : 15 ans.

Vinification : égrappage, puis pressurage direct; fermentation à une température autour de 18°C pour conservation des arômes de fruits. Collage et filtration en février; mise en bouteille en Mars.

Robe : Rosé clair aux reflets de pêches de vigne.

Nez : Frais, floral avec des notes d’amylique.

Bouche : Fruité.

Température de service : Autour de 6 - 7°C.

Accord : En apéritif bien frappé pendant l’été sur crudités, salades, charcuteries.

