

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

Syrah - Braucol Rosé



NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Sableux - Graveleux
Syrah - Braucol

VINIFICATION

Saignée après une courte macération
La fermentation alcoolique en cuves
inox est maintenue entre 15 et 18°C.
Soutirage suivi d'un collage.
Filtration sur terre et mise en bouteille en janvier-fevrier.

DEGUSTATION

Belle robe rosé brillante
Aromes fruités rappelant le bonbon anglais
Bouche très fraîche et très fruitée
Température de service : 10°C
A boire dans les deux ans

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 11,5 % vol
Acidité Totale : 3,6 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

