

## NOTRE VIN ROSÉ

DOMAINE  
*Guillaman*



### ROSÉ DE PRESSÉE

**RÉGION :** Sud Ouest France

**APPELLATION :** IGP Côtes de Gascogne

**TERROIR :** Argilo-Calcaire

**RENDEMENT MOYEN :** 70 Hl/Ha

**CÉPAGES :** 85% Cabernet Sauvignon 15% Merlot

**DEGRÉ :** 12.5%vol

**SUCRE RÉSIDUEL :** <3g/l

**VINIFICATION:**

Vendange de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène, stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

Très aromatique, de couleur pâle rose clair, le nez est frais. En bouche, la fraîcheur est en attaque, avec de la rondeur et un bouquet fruité.

**ACCORDS METS :**

Un vin plaisir en toute occasion comme apéritif, avec un plat de charcuterie, des viandes grillées ou des fromages à pâte dure. A déguster frais d'ici 3 ans.

**CONDITIONNEMENT :**

Bouchon technique ou Vis

Carton de 6 bouteilles debout

Palette Europe de 4 couches de 25 cartons : 600 bouteilles

Contre étiquette FR/US

- Intensité
- Longueur
- Equilibre

