

AOC GAILLAC

PRESSOIR DE LABASTIDIE ROSE MILLÉSIMÉ 2009

- Cépage:

100 % Duras

- Vinification:

Rosé de presse sans macération, vinifié à basse température (16°) et élevé sur lies fines (13°).

- Dégustation:

Robe rose pâle aux reflets orangés, belle brillance, limpide. Larmes rapides et serrées.

Le nez frais et fruité développe des notes de fleur blanche, de rose, de framboise et de groseille.

En bouche, l'attaque est souple avec une évolution fraîche.

- Accords gastronomiques:

Ce vin frais et fruité sera idéal en apéritif, sur un barbecue ou en accompagnement d'une rosace de sardines à l'orientale.

- Température de service:

Servir entre 6 et 10° C.

- Potentiel de garde :

A boire dans sa maturité (2 ans de bouteille minimum).

