

INITIAL Rosé

AOP Gaillac



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

Encépagement : Duras, Braurol.

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.

Production : 5 000 bouteilles.

Distinction : Médaille de Bronze 2017 du concours des vins de Gaillac. **2016**

Médaille d'Or 2019 du concours des vins de Gaillac. **2018**

Médaille d'Or 2021 du concours des vins du Sud-Ouest à Toulouse. **2020**

Médaille d'Or 2022 du concours des vins de Gaillac. **2021**

Médaille d'Or 2023 du concours des vins de Gaillac. **2022**

Médaille d'Or 2024 du concours des vignerons indépendants. **2023**



Sélectionnés dans le Guide Hachette des Vins 2023 : Appréciation 2 étoiles

Commentaire du guide : « Un fort joli rosé né de braurol et de duras, qui porte beau dans sa robe pâle. Au nez, la pêche, l'abricot et une pointe amylique font bon ménage. Un fruit que l'on retrouve dans une bouche ample, longue et souple. Harmonieux »

