

GAILLAC

APPELLATION ORIGINE PROTÉGÉE

INITIAL Rosé

AOP Gaillac



Soil type : Chalky clay, south east exposure.

Grape Varieties : Duras & Brocol.

Average age of Vines : 15 years.

Vinification : Maceration from 24 to 48 hours, bleeding, fermentation at 18°C to keep fruity aroma; fining and filtering in February/March, bottled in April.

Colour : Raspberry red.

Bouquet : Fresh, flowery, cherry-taste.

Taste : Fruity.

Temperature : Around 6°C.

Ideal with : Ham, salad, chicken, grilled meat; Aperitif in summertime.

Production : 5 000 bouteilles.

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

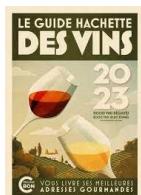
Médaille d'Or 2019 du concours des vins de Gaillac. **2018**

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**

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



Commentaire du guide : « Un fort joli rosé né de braucol 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 »

