DRINKS.

Château La Gordonne Cirque des Grives 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704259
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Château La Gordonne, Route de Cuers, 83390 Pierrefeu-du-Var, France
Marque	Château La Gordonne
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rose délicat avec des reflets brillants. Nez: élégant et complexe. Des notes fruitées de fraises et une touche de vanille. Bouche: reflète les mêmes arômes avec une intensité plus forte. Finale: longue et élégantes, avec une fraîcheur appréciable.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Grenache et de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, agneau

Description

Le Château La Gordonne est un domaine unique en Provence. Avec environ 330 hectares de terrain, de nombreuses pentes ardoisées orientées vers la mer et un microclimat particulier. Des hivers doux combinés à des étés chauds et secs et environ 3000 heures d'ensoleillement par an. La région est sous l'influence du Mistral, ce vent sec protège les vignes des parasites dus à l'humidité. Les vignes poussent sur des pentes ardoises sur une couche de calcaire ou d'argile. Celle-ci est recouverte d'humus et le sol est perméable à l'eau. Les cépages Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon et Syrah se développent particulièrement bien dans ces conditions. Les raisins sont cueillis à la main la nuit, puis un pressage doux a lieu. Le moût est libéré de la pulpe et des peaux et la fermentation se poursuit à basse température. Le vieillissement se déroule dans des cuves en acier, ainsi que dans des barriques afin d’en préserver le goût unique.