

DRINKS.

Château La Gordonne Vérité du Terroir Rosé Bio 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article | 79979723 |
| 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 | avec des nuances d'agrumes, de pamplemousse rose, de framboise, de fraise et de groseille. Léger, frais, sec et minéral. |
| Désignation commerciale | Vin rosé |
| Détails | à partir de Cinsault et de Grenache |
| 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 | 2023 |
|-----------|------|

| | |
|-------------------|---|
| En accord avec | entrées, Apéro, poissons & fruits de mer |
|-------------------|---|

Description

Le Château La Gondonne est un domaine unique en Provence - avec environ 330 hectares de terres, de nombreux versants schisteux orientés vers la mer ainsi qu'un microclimat particulier qui comprend des hivers modérés, des étés secs et chauds et environ 3000 heures de soleil par an. La région est également soumise à l'influence du Mistral - le vent sec protège les plants de vigne des parasites qui se multiplient magnifiquement en cas d'humidité élevée. La production de vin rosé à partir de variétés telles que le Grenache, le Cinsault, le Carignan et la Syrah bat son plein dans la région connue sous le nom de "Côtes de Provence". Les baies sont cueillies à la main pendant la nuit, épépinées et immédiatement pressées, ce qui permet d'extraire le jus tout en douceur. Après la fermentation à basse température, le vin aux reflets rose clair - qui est par ailleurs certifié bio - est élevé dans des cuves en acier inoxydable ou en béton.