

Vignerons
createurs

Abbatiale de St-Gilles

Rosé, Millésime 2022

AOP Costière de Nîmes

- Les Emblématiques -

Cépages :

Syrah, Grenache noir
75cl

Vinification :

Traditionnelle en cuve, égrappage total, les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Le jus est soutiré et la fermentation commence à basse température.

Dégustation :

Une belle couleur rose pâle. Le nez est expressif et aromatique avec des notes de pêches, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche et marquée de fruits frais et de fleurs. Un bel équilibre où se mélangent fraîcheur et générosité.

Accord mets et vins :

Ce rosé conviendra parfaitement à vos soirées d'été, Sur des apéritifs dinatoires, des grillades de poissons et des salades estivales ...

Température de service : 10- 12°C

Temps de garde : 1 -2 ans.



note :
85 / 100

