

Vign  
erons  
crea  
teurs

# Abbatiale de St-Gilles

Rosé, Millésime 2023

AOP Costières de Nîmes

- Les Emblématiques -

*Gamme éco-conçue:*

*Utilisation d'une bouteille consignée, un papier certifié disposant d'une colle lavable pour faciliter le réemploi, un format papier permettant de grouper étiquette et contre étiquette et une encre à base de pigments naturels issus de minéraux et de végétaux.*

Cépages :

95% Syrah, 5% Grenache noir, 1% Mourvèdre

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 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.



Une gamme réinventée par nos vignerons engagés

[www.vigneronscreateurs.com](http://www.vigneronscreateurs.com)