



Chapelle Gordonne Rosé

A.O.C. Côtes de Provence Pierrefeu Contrôlée

Variedades

Garnach, Cinsaul, Monastrell, Roll, Tibouren.

Tipo de vino

Vino rosado BIO sobre lías.

Parámetros Analíticos

Alcohol: 12,5 %

Elaboración

Enclavadas en las laderas de esquisto de Pierrefeu-du-Var, las mejores parcelas de viñedo del excepcional terruño de Château La Gordonne se seleccionan meticulosamente para este vino Chapelle Gordonne. La vendimia se realiza íntegramente de noche para aprovechar las bajas temperaturas y optimizar así la calidad de la uva. En la prensa, la selección de los primeros mostos permite conservar únicamente los mejores jugos. La fermentación se lleva a cabo durante tres semanas en depósitos con temperatura controlada. Posteriormente, los enólogos y maestros bodegueros se reúnen para determinar el coupage de este vino, cumpliendo con los requisitos más exigentes en cuanto a color y características organolépticas.

Nota de cata

Color: Rosa pálido con reflejos nacarados.

Nariz: Un equilibrio aromático muy agradable. La mineralidad de este vino se revela con notas de fruta fresca.

Boca: Aromas de pomelo rosado, flor de tilo y fresa silvestre. Frescura exquisita con una textura sedosa y delicada. Final ligeramente cítrico y de notable persistencia.

Maridaje

Maridaría a la perfección con un plato de marisco exquisito, como la langosta Bellevue, cuya delicadeza y sabor carnoso armonizan de maravilla con el vino. Un rosado gourmet para una cena elegante.