



La Gordonne

A.O.C. Côtes de Provence

Cépages

Grenache, Cinsault, Monastrell, Rolle, Tibouren.

Type de vin

Vin rosé pâle.

Paramètres analytiques

Alcool : 12,5 %

Élaboration

Gordonne est un vin biologique cultivé selon les normes européennes de cette appellation.

Le vignoble est protégé exclusivement avec du soufre (contre l'oïdium) et du cuivre (contre le mildiou). Le sol est également entretenu par labour. Plantées sur un sol principalement composé de schiste, les vignes de Grenache, Cinsault, Rolle et Monastrell mûrissent dans notre terroir en parfaite harmonie sous le soleil provençal.

Note de dégustation

Couleur : Rose pâle aux reflets nacrés.

Nez : Intense, avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Fraîcheur exquise, vin millésimé équilibré et structuré. Texture soyeuse et délicate en bouche.

Accords mets et vins

La Gordonne peut accompagner de nombreux plats. Elle se marie aussi bien avec un poisson du jour, comme un dorade aux citrons confits, qu'avec un plat plus hivernal, tel qu'un chapon à la truffe.