



La Gordonne

A.O.C. Côtes de Provence

Variedades

Garnacha, Cinsault, Monastrell, Rolle, Tibouren.

Tipo de vino

Vino rosado pálido.

Parámetros Analíticos

Alcohol: 12,5 %

Elaboración

Gordonne es un vino ecológico cultivado según las especificaciones europeas de esta denominación.

El viñedo se protege exclusivamente con azufre (contra el oídio) y cobre (contra el mildiú vellosa). Asimismo, el suelo se mantiene mediante el arado. Plantadas en un suelo compuesto principalmente de esquisto, las uvas Garnacha tinta, Cinsault, Rolle y Monastrell maduran en nuestro terroir en armoniosa armonía bajo el sol provenzal.

Nota de cata

Color: Rosa pálido con reflejos nacarados.

Nariz: Intenso, con notas cítricas y de flores blancas.

Boca: Una frescura exquisita, un vino de añada equilibrado y con cuerpo. Una textura sedosa y delicada en boca.

Maridaje

La Gordonne tiene el potencial de maridar con multitud de platos. Puede equilibrarse con la pesca del día, como una dorada con limones confitados, o con un plato más invernal como un capón con trufa.