



LE PETIT G

IGP Méditerranée rosé

Cépages : 35% syrah 35% grenache 30% cinsault

Terroir : Issue de nos jeunes vignes sur un sol argilo-calcaire.

Vinification : Une macération pelliculaire à froid suivi d'un pressurage direct avec des températures maîtrisées. La fermentation se fait en cuve inox.

La cuvée Méditerranée du domaine Gueissard est une invitation au plaisir ! Synonyme de convivialité, cette cuvée entièrement dédiée au rosé se partage entre amis et en famille. Un vin d'été, aromatique et tout en fraîcheur, qui associe qualité et simplicité !

À l'image de ce petit grain coloré qui orne son étiquette, ce rosé de Provence possède un petit grain de folie sélectionné pour faire de lui la star de l'été ! Un vin plaisir à déguster sous la tonnelle quand le soleil est au zénith.

Mise en bouteille au Domaine selon calendrier lunaire

Dégustation : Robe rose pâle. Le nez, très aromatique avec énormément d'éclat où se mêlent des notes amyliques et de bonbon acidulé. Un régal !

Facile à boire, croquante, aux arômes d'agrumes la bouche est fraîche et souple.

A boire : Prêt à boire

Accords mets et vin : Il accompagne l'apéritif comme les plats estivaux, idéal avec des gambas grillées.

Température de service : 10 à 12°

Potentiel de garde : 1 à 2 ans