



CUVÉE G

AOP Côtes de Provence rosé

Cépages : 60% Syrah, 40% Cinsault.

Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés et avec le sourire !

Terroir : "La Daby" (Le Beausset) sur un sol argilo-calcaire, les parcelles sont à flanc de colline, cultivées en restanques.

Vinification : Une longue macération pelliculaire à froid, suivi d'un pressurage direct sous températures maîtrisées. La fermentation et l'élevage sur lie se font en cuve inox.

La première cuvée du domaine. Une signature minérale de notre savoir-faire, la Gueissard touch !! Elle est déclinée en blanc, rosé et rouge. Un vin droit et profond. Equilibre parfait entre la fraîcheur aromatique, la rondeur et la longueur.

Ici en rosé c'est la Syrah qui domine, apportant la complexité aromatique et soutenue par la bouche charnue et juteuse du Cinsault. Mais c'est bien le sol qui signe sa minéralité et en fait un atout gastronomique.

Mis en bouteille au domaine selon le calendrier lunaire.

Dégustation : Élégante robe couleur pêche.

Expressif, puissant et élégant à la fois. Le nez aux nuances amyliques évoque des notes de pêche blanche et de pétale de rose. La bouche est ronde, les notes fruitées et florales se marient avec puissance et persistance.

Un vin d'une belle longueur aromatique.

À boire : Dans l'instant.

Accords mets et vin : La fin de bouche légèrement anisée répond bien sur un tartare de saumon à l'aneth. Côtelettes d'agneau grillées et une ratatouille varoise.

Température de service : 10 à 12 °C

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.