



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE LÉA

VIN DE PAYS ROSÉ



Depuis 1967, la famille Kraus crée des vins faits avec amour et savoir faire.

Le respect de l'environnement et le mode de culture raisonné ont toujours été la ligne de conduite du Domaine, certifié Agriculture Biologique.

Vins de plaisirs et de fraîcheurs aux couleurs intenses, brillantes aux parfums de fruits frais et de fleurs d'été. Servis frais, ils accompagneront tous vos menus de vacances.



Un vignoble de 65 hectares



Cabernet, Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah



Sol argilo-calcaire sablonneux



Macération pelliculaire à froid de 3 à 4 heures, puis pressurage direct. Fermentation thermo régulée à 16/18°. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.



Robe rose tendre. Nez de fruits rouges. Bouche agréable, tout en rondeur, gouleyante.



Un vin rosé de plaisir pour les repas estivaux et/ou conviviaux à base de salades composées, de grillades, en barbecues ou en apéritif.