



DOMAINE LA GOUJONNE

CUVÉE G SOIF

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ



D'une très belle robe rose pétale, ce rosé au nez expressif et complexe, mêlant notes d'agrumes et fruits mûrs enchantera, dès l'apéritif, et jusqu'au dessert, tous vos repas estivaux et conviviaux.

Partager à deux, en famille, ou entre amis, ce vin au caractère authentique et au goût du terroir est à servir entre 6°C et 10°C.



Un vignoble de 60 hectares



Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle



Sol argilo-calcaire caillouteux



Macération pelliculaire de 3 à 4 heures puis pressurage pneumatique doux. Fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Très belle robe pétale de rose. Nez expressif et complexe mêlant des notes d'agrumes, mandarine ainsi que des notes de fruits mûrs, pêche et pointe floral de lys. Bouche toute en rondeur et finale aromatique sur les fruits à noyau, abricot, pêche..



Soupe de poisson, la bouillabaisse et les desserts à base de fruits frais. Charcuterie, grillades et apéritifs.