



CHATEAU LA GORDONNE LA CHAPELLE GORDONNE
TÊTE DE CUVÉE ROSÉ
A.O.C. CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Varietades: Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Una vez finalizado el proceso de fermentación alcohólica, los vinos se crían en la bodega en barricas de acero inoxidable o depósitos de hormigón revestidos durante la primera parte del invierno para que puedan estabilizarse y clarificarse de forma natural.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



En vista litchee, color rosa, muy pálido y límpido.



Notas de pomelo y flor de tilo, revelan una nota calidad de mineral de este vino en una evocación poética de la salida del sol sobre la Provenza en un día de verano.



En el paladar, el vino es amplio y equilibrado en torno a las sensaciones de frescura, delicadeza y dulzura.



Se recomienda acompañar con Platos mediterráneos ligeros, ensaladas con fruta, atún sellado y carnes blancas.



La Bodega

Chateau La Gorgonne está localizado en el corazón de Provence, donde el clima es cálido y templado, es perfecto para el cultivo de uvas como: Garnacha, Cinsault, Mourvedre, entre otras uvas regionales.

El color característico de La Gorgonne, es adquirido gracias al tiempo de contacto con el hollejo de la uva, dando como resultado un hermoso y único tono rosado.