



CHATEAU LA GORDONNE VÉRITÉ DU TERROIR ROSÉ A.O.C. CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Varietades: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Tibouren, Mourvèdre.





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

-  Color rosa, muy pálido y brillante.
-  Una nariz muy fina. Notas de frutos rojos del bosque y toronja.
-  Refrescante promesa que se afirma en la boca por las notas dominantes de frambuesa y grosella subrayado por la frescura de los cítricos.
-  Se recomienda acompañar con Carnes blancas, salmón o atún marinado, mariscos o salsas agrídulces.



La Bodega

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