



GUEISSARD VIGNOBLES GUEISSARD ROSÉ CUVÉE G AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: 60 % Syrah, 40% Cinsault.

Alcohol: 12,0%.

Vinificación / elaboración: 20% maceración en frío, 80% directo a prensa y temperatura controlada. Fermentación y crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Elegante color melocotón.



Expresivo y poderoso pero elegante. En nariz presenta matices de gota de pera y plátano con sugerencias de melocotones blancos y pétalos de rosa.



En boca es redondo con una fusión potente y persistente de notas frutales y florales. Un vino con una considerable longitud aromática.



El ligero final similar al anís lo convierte en un buen complemento para el tartar de salmón con eneldo. Alternativamente, chuletas de cordero a la plancha estilo ratatouille.


VIGNOBLES
GUEISSARD

La Bodega

Gueissard nació de la pasión por el arte de la vinificación y la determinación de producir solo los mejores vinos de Côtes de Provence y Bandol. Trabajando juntos, Pauline y Clément son expertos en la vid y el suelo locales, ambos asistieron a escuelas de enología y se formaron en Nueva Zelanda y Australia antes de volver a la Provenza, donde trabajaron en fincas prestigiosas durante algunos años.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com