



Château GAYON

CUVÉE PRESTIGE Rosé

Millésime 2018

Le vin rosé du Château Gayon, un vin idéal pour vos apéritifs. Disponible dans une version classique et en série limitée bouchon verre.

APPELLATION: Bordeaux rosé.

ASSEMBLAGE: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION: Pressurage direct puis fermentation en cuve inox à basse température.

ÉLEVAGE: 6 mois en cuves inox thermorégulées.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 1 et 2 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: Une belle robe rose pâle nuance pétale de rose. Au nez des arômes de fraise, cerise et banane. En bouche, des petits fruits rouges acidulés, des notes florales. Un vin gourmand et tonique, friand en finale.

ACCORDS METS-VIN: Servi à 12°C, ce vin sera idéal pour être dégusté à l'apéritif, au cours d'un repas avec poisson ou charcuterie ou bien frais par un bel après-midi d'été.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.



SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot

Tel : 05-56-62-81-19

Mail : contact@chateau-gayon.com