



# Château Gayon



Jean Crampes Propriétaire Récoltant

Fiche Technique : **AOC Bordeaux Rosé**



**CEPAGES** : *50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot.*

**VINIFICATION** : *Vin obtenu par pressurage.*

**ELEVAGE** : *Fermentation en cuves inox à basse température, Six mois en cuve inox.*

## COMMENTAIRE DE NOTRE OENOLOGUE :

**Robe** : Robe rose pâle nuance pétale de rose

**Nez** : Arômes de fraise , cerise et banane

**Bouche**: Petits fruits rouges acidulés, des notes florales. Vin gourmand et tonique, friand en finale

**ACCOMPAGNEMENTS** : Vin idéal pour être dégusté à l'apéritif, au cours d'un repas avec poisson ou charcuterie ou bien frais par un bel après d'été

**PARTICULARITE** : La série limitée de ce millésime est présentée avec son bouchon de verre dans une magnifique bouteille satinée. Cela lui apporte originalité et élégance. C'est également un très bon geste pour la planète puisque le verre est recyclable !

Plus besoin de tire bouchon ! un seul coup de pouce suffit !  
Mise en avant dans le magazine TERRE DE VINS en 2016

CHATEAU GAYON 33490 CAUDROT

Tél. 05.56.62.81.19

[contact@chateau-gayon.com](mailto:contact@chateau-gayon.com)

[www.chateau-gayon.com](http://www.chateau-gayon.com)