



# I.G.P Côtes de Gascogne

## DOMAINE GUILLAMAN

### Rosé de pressée

**Cépages** : 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

**Terroir** : Argilo calcaire

**Rendement moyen** : 70Hl/ha

**Titre alcoométrique** : 12,5% Vol.

#### **Vinification** :

Vendanges de nuit, macération pelliculaire de plusieurs heures, pressurage pneumatique sans oxygène. Stabulation liquide à froid, fermentation à basse température, élevage sur lies fines.

#### **Dégustation** :

Très aromatique, de couleur pâle, rose clair ; le nez est frais. En bouche, la fraîcheur est en attaque, avec de la rondeur et un bouquet fruité.

#### **Accord mets/vins** :

Un vin plaisir en toute occasion. Comme apéritif, avec un plat de charcuterie, des viandes grillées ou des fromages à pâte dure.

A déguster frais, d'ici 3 ans.

