



AOP COTES DU ROUSSILLON

CHATEAU DES HOSPICES

Rosé « Gaïa »



Cépages : Syrah & Grenache noir.

Vinification : Les parcelles sont retenues dans des terroirs plus frais pour renforcer la fraîcheur du vin. Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère saturée en gaz carbonique. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule avec un contrôle strict des températures, suivie d'un élevage de 3 mois en cuve.

Dégustation :

La robe est brillante et claire aux nuances saumonées. Le nez est dominé par des notes de fruits rouges frais comme la framboise et la cerise. L'équilibre en bouche est dominé par le gras et la fraîcheur. Quelques notes de bonbon anglais complètent la dégustation de ce rosé tendre et gourmand.

Servir à 10°C sur repas traditionnels, salades et fromages doux.