



Cépage : 55% Cinsault, 30%
Grenache, 15% Merlot

Goût et saveur : Vif et sec

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfités



Conseil de service

Ce rosé pourra s'accorder à merveille avec les salades de tomates estivales, agrémentées d'anchois ou de mozzarella, par exemple. Servir frais autour de 10°.

Référence produit : 755801

Gris de Garille - IGP Cité de Carcassonne

2022

● Languedoc-Roussillon - Cité de Carcassonne IGP

Format :

75cl
VP

Carton de 6

Vignoble

Le domaine de Garille est situé au coeur de l'appellation Cabardès. Les vignes du domaine sont implantées sur les coteaux argilo-calcaires exposés sud de la Montagne Noire, tout proche de la cité médiévale de Carcassonne. Ces terroirs bénéficient d'un climat tempéré, à la croisée des influences océanique et méditerranéenne.

Vinification

Les vendanges sont réalisées de nuit afin de préserver la fraîcheur et les qualités organoleptiques des raisins. Après un débourage à froid, la vinification s'opère sous contrôle des températures ; l'élevage s'effectue en cuves avant la mise en bouteilles au printemps.

Dégustation

La robe est de couleur rose pâle, légèrement cuivrée. Au nez, les notes de petits fruits rouges dominant. La bouche est ronde et onctueuse, elle présente une belle tension en finale.