

BIB IGP Coteaux Pont du Gard Rosé

Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 22 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 60 hl/ha

Vinification



- Pressurage direct, Vinification température contrôlée (16°C)
- Débourbage à froid
- **Assemblage (cépages)** : Grenache, Syrah, Caladoc

Dégustation



- **Œil** : Rose saumoné avec des reflets brillants
- **Nez** : Agrumes, fraise
- **Bouche** : Vif avec des arômes de fraise tagada
- Après ouverture à conserver au frais sous 3 mois

Gastronomie



- **Température dégustation** : 8/10 °C
- **Accords mets et vin** :
Apéritif gourmand
Tian de légumes aux herbes
Légumes à la plancha
Brochettes de boeuf mariné

