DOMAINE DE

FONT-SANE

GIGONDAS

— Propriété familiale depuis 1860 —

Emotion d'un Soir
AOP VENTOUX Rosé

NOMBRE D'HECTARES:
2 hectares

CEPAGES:
65% Grenache 35% Syrah

SOLS:
Terroir sableux

RENDEMENT:
30 hL/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE:
Les raisins sont ramassés tôt le matin avec tri de la vendange, puis le rosé est élaboré par une saignée de cuve de vieilles vignes, avec contrôle de la température tout au long du processus de vinification.

NOTES DE DEGUSTATION:
Ce rosé possède une jolie robe rose pamplemousse, soutenue, vive, et limpide. Le nez présente des notes d'agrumes et de fruits au sirop, d'abricot, d'une belle intensité. En bouche, on découvre un vin ample, doté d'une belle sucrosité, sur des notes de pêche rouge, avec une jolie persistance en finale.

ACCORDS METS ET VINS:
Apéritif, salades composées, grillades d'un repas estival, cuisine wok.

SERVICE:
Entre 10° C et 12° C

Véronique - Bernard - Romain Cunty
domaine@font-sane.com - www.font-sane.com - Tél: +33 (4) 90 65 86 36 / Fax: +33 (4) 90 65 81 71