

DOMAINE DE
FONT-SANE
GIGONDAS

— Propriété familiale depuis 1860 —

PLAISIR PARTAGÉ
AOP GIGONDAS ROSÉ



NOMBRE D'HECTARES:

0.3 hectare

CEPAGES:

70% Grenache 15% Cinsault 15% Syrah

SOLS:

Sables, grès et marnes

RENDEMENT:

29 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 avec contrôle de la température tout au long du processus de vinification.

NOTES DE DEGUSTATION:

Belle robe groseille, limpide et soutenue ; un nez de fruits rouges mûrs, de cerise et de fraise écrasée avec une touche de cassis ; la bouche est très ample, charnue, tout en présentant une bonne vivacité pour un très bel équilibre. C'est un vin très long en bouche avec une jolie finale.

ACCORDS METS ET VINS :

Aperitif, charcuteries, grillades, gratins, plancha, poissons, tajine

SERVICE:

entre 12° et 14°C.