



Prendre soin de ses racines

Sucrosité



Fraicheur



Structure



Tannins



CÔTES DE GASCOGNE
HAUT MARIN
ÉLISABETH PRATIVAIERA
VIGNERONNE



3- GULF STREAM

"Fraicheur et douceur pour ce rosé gourmand"

Cépages : 78% Syrah - 11% Egiodola - 6% Marselan - 5% Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Rendement : 80 hl/ha

Vinification : Vendange nocturne - Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 11% vol

Sucres résiduels : 4 g/l

Taux d'acidité : 3 g/l

Dégustation : Arômes de fruits rouges avec une bouche gourmande et fruitée
S'accorde parfaitement en apéritif ou avec salades, volailles, poissons et viandes grillées, cuisines épicées, desserts à base de fruits rouges