



VIN DE PAYS DES COTES DE GASCogne ROSE TRIO

■ ORIGINE

Vin issu du Domaine de Guilhaon d'Aze en Gascogne.

Le suivi du vignoble, la vinification et l'élevage sont effectués sur le Domaine.

■ CARACTERE

C'est un vin fin, rafraîchissant et fruité avec une belle robe soutenue et brillante.
Un vrai rosé d'été!

■ CEPAGES

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% et Syrah 30%

■ SERVICE

A servir frais, autour de 10°C. Du fait de sa fraîcheur, il peut se consommer à n'importe quel moment de la journée : en apéritif, avec des entrées, des tapas, des viandes cuisinées à la plancha, des grillades, ou avec une cuisine plus élaborée contemporaine.

■ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Magnifique intensité qui lui confère des arômes épicés et un nez très fruité (arômes de framboise et de fruits rouges confits).
La bouche est fraîche, ronde, souple et fruitée avec une finale très agréable.

■ CONSERVATION

Au frais, debout, dans un endroit sombre.
A consommer l'année qui suit le millésime.

12°

