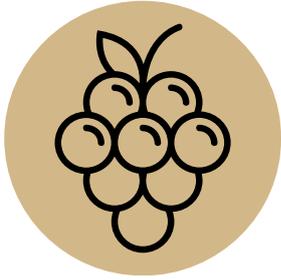


Gigaro Rouge

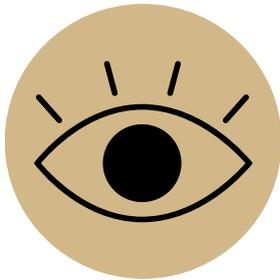
AOC CÔTES DE PROVENCE



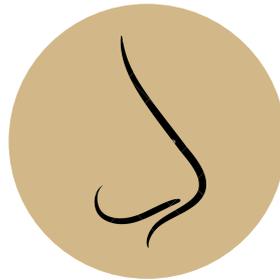
70% Syrah,
30% Grenache.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

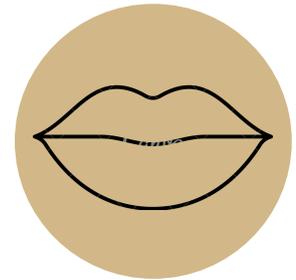
En cuve inox.
Fermentation à froid entre 20 et 24°C.
Deux remontages par jour pendant la fermentation.
Cuvaison 3 semaines.



La robe est rubis
intense.



Le nez est très
expressif: des arômes
de griotte, cannelle,
poivre et café.



La bouche est souple,
ronde, élégante avec
une finale tannique
bien équilibrée.

DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Equilibre	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

POTENTIEL

Optimum de garde 2 à 3 ans.

Servir à une température entre 16 et 18°C.

