



# LA MADRAGUE



## GIGARO ROSÉ 2022 A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

### Assemblage

42% Grenache, 25% Rolle, 18% Syrah, 15% Cinsault.

### Vinification et Élevage

Vendange manuelle avec refroidissement de la vendange.  
Pressurage direct avec sélection des premiers jus. Fermentation en cuve inox 16°C

### Dégustation

La robe est rose clair. Au nez, les fruits rouges, et arômes de fleurs de pêche. La bouche est très intense sur des notes d'agrumes. Il y a une belle tension et une finale acidulée : c'est un vin friand.

### Accords

Avec un rouget grillé à la tapenade et un écrasé de pomme de terre, des légumes grillés, une salade de poulpe ou encore des falafels aux herbes fraîches.

### Potentiel

Optimum de garde 12 mois.

### Analyses

**Alcool** : 13%.

**Terroir** : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

**Age des vignes** : 15 ans.

**Viticulture** : bio depuis 2014.

**Servir à une température entre 6 et 8°C.**

Le Domaine de la Madrague  
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer  
[www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com)  
Tél. 04 94 49 04 54

