



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Gouleyant Rosé

IGP Comté Tolosan

- Cépage :** Malbec, autres
- Terroir :** Avec en son cœur Toulouse, la région de production de l'IGP Comté Tolosan présente une large diversité de terroirs et de cépages, qui permet de proposer des vins de caractère, gourmands et agréables en toutes circonstances.
- Vinification :** Chose plutôt rare pour un rosé, celui-ci est fait entièrement de Malbec. Si la pellicule du raisin est très riche en matière colorante, le premier jus reste lui, suffisamment clair pour offrir une alternative aux vins rouges de la région traditionnellement reconnus. La vinification à basse température et la mise en bouteilles précoce garantissent à ce Gouleyant rosé fraîcheur et générosité.
- Dégustation :** Sa robe est d'un rose léger, vif et brillant. Son nez est très aromatique avec des parfums intenses de fruits rouges. Son attaque est à la fois vive et enrobée d'une certaine douceur soutenue par des arômes de fraise et de framboise sur sa très persistante finale.
- Accords mets et vins :** Savourez-le très frais dès le printemps et durant tout l'été : il va accompagner parfaitement les barbecues ou les salades estivales.
- Temps de garde :** Il se déguste dans sa jeunesse.
- Température de service :** 12°C
- La gamme :** Gouleyant Rouge, Gouleyant Rosé et Gouleyant Blanc.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

