

# Châtellenie de Mistral



## Le vin ensoleillé

Depuis 1906, Gilardi est experte des appellations du Sud de la France. Notre structure commercialise aujourd'hui ses vins en AOP Côtes de Provence, IGP du Var, IGP Méditerranée et IGP Gard, mettant ainsi à l'honneur tous les terroirs du Sud de la France.

Fort de cette expérience unique en son genre dans la production de vins de Provence, nous avons toujours pensé notre gamme en privilégiant la recherche permanente de la qualité, du grain à la bouteille. Nous sélectionnons méthodiquement les meilleurs terroirs, pour en extraire les plus beaux raisins et partageons avec nos partenaires vigneron les pratiques les plus vertueuses pour créer des vins authentiques, reflets de l'identité Gilardi.

## Châtellenie de Mistral

Châtellenie de Mistral est un vin issu d'un vignoble situé au cœur de ce que l'on considérait au Moyen-Âge comme une châtelainie. Ces vignes ont un rendement précieux, ce qui confère aux vins une belle structure et une certaine typicité en bouche. Le terroir argilo-calcaire de la région de Cuers combiné au mistral permet de garder en douceur le vignoble au sec et assure un ensoleillement de plus de 300 jours tout au long de l'année.

Le climat méditerranéen s'ajoutant à ces paramètres permet de réunir les meilleures conditions d'élevage des vignes. Les cépages typiquement provençaux qui composent Châtellenie de Mistral tels que le grenache ou encore le cinsault signent l'identité 100% provençale de ce Côtes de Provence haut de gamme.

## Rosé

CÔTES DE PROVENCE



*Nature des sols* | À dominante argilo-calcaire.

*Assemblage* | Cinsault, Cabernet, Syrah, Rolle

*Vinification* | Récolte des baies aux heures les plus fraîches, vinification traditionnelle en cuves inox.

*Dégustation* | Doté d'une belle robe saumonée aux reflets corail, ce vin propose un nez d'agrumes et de fruits rouges. Superbe densité aromatique marquée par des notes d'agrumes.

*Accords mets-vins* | A servir entre 8° et 10°c à l'occasion d'un repas gastronomique

*Format et disponibilités* | Rosé, rouge et blanc en 75cl