

# Domaine de la Meissonnière



## 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.

Forts 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 vigneronnes les pratiques les plus vertueuses pour créer des vins authentiques, reflets de l'identité Gilardi.

## La Meissonnière

Le Domaine de la Meissonnière est une propriété de 92 ha dont 28 sont réservés à la culture de la vigne et à la production de vins en AOP Côtes de Provence. Le terroir est situé en plein cœur du Var, au centre d'un triangle situé entre Brignoles, Cuers et Le Luc, à seulement 2 km du village pittoresque de Besse-sur-Issole.

Le sol argilo-calcaire bénéficie d'un bon régime hydrique et les vignes souffrent rarement de la sécheresse. Agées de plus de 50 ans, elles produisent des vins ronds, aux tanins fondus, faciles à boire.

## Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Nature des sols** | À dominante argilo-calcaire.
- Assemblage** | Grenache, Syrah, Muscat, Carignan.
- Vinification** | Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur des baies, vinification en cuves inox.
- Dégustation** | Une robe aux reflets rosés pâles, avec des notes de petits fruits rouges, au nez floral. Beaucoup de rondeur en bouche, de la finesse et un bon rapport acidité/gras conférant au Domaine de la Meissonnière toute sa fraîcheur et son élégance.
- Accords mets-vins** | A servir entre 10° et 12° C avec avec un barbecue ou une salade de saison.
- Formats et disponibilités** | Rosé : 75cl