

Bailli de Provence



Le vin ensoleillé

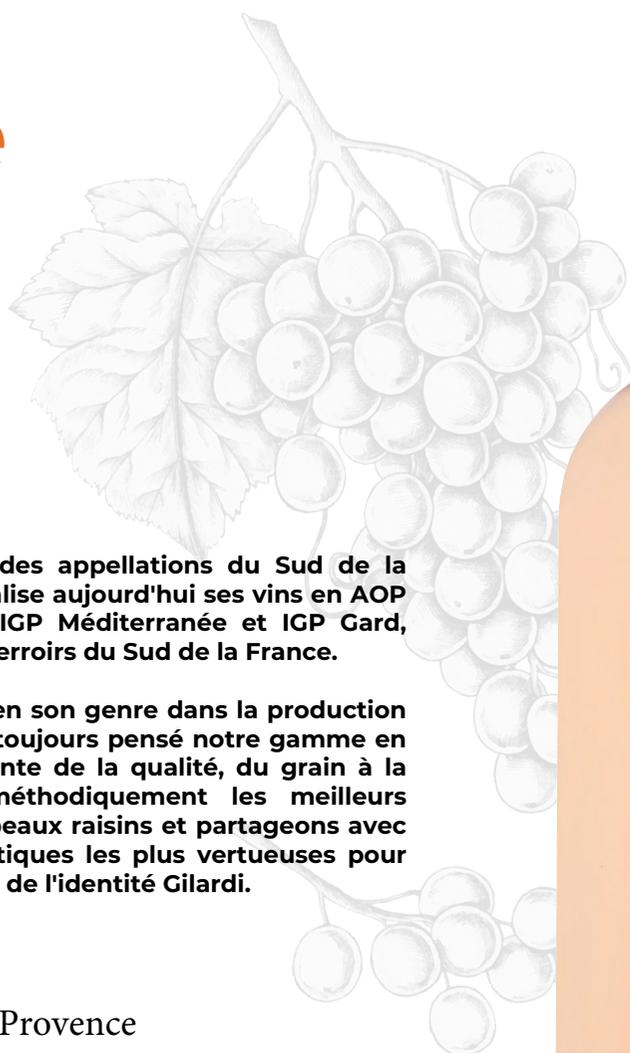
Depuis 1906, Gilardi est experte des appellations du Sud de la France. Notre structure commercialise aujourd'hui ses vins en AOP Côtes de Provence, IGP du Var, IGP Méditerranée et IGP Gard, mettant ainsi à l'honneur tous les terroirs du Sud de la France.

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

Le Bailli de Provence

Sous l'Ancien Régime, le Bailli incarnait l'autorité du roi sur le territoire. Pierre André de Suffren (1729-1788), provençal de naissance, était un navigateur au long cours élevé au grade de Vice-Amiral, notamment suite à sa participation à la Guerre d'Indépendance des États-Unis d'Amérique.

Appelé le Bailli de Suffren, titre équivalent à celui de Préfet de nos jours, sa statue fut érigée en 1866 sur le port de Saint-Tropez. Gilardi a tenu à rendre hommage à ce grand homme en lui dédiant cette cuvée Bailli de Provence.



Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE

- Nature des sols** | À dominante argilo-calcaire.
- Assemblage** | Grenache 55%, Cinsault 35%, Syrah 10%
- Vinification** | Vinification traditionnelle en cuverie inox
- Dégustation** | Belle robe rose pâle nuancée de fuschia. Le premier nez est d'abord floral et évolue vers des notes fruitées d'agrumes. L'attaque est complexe, gourmande et élégante. De jolies notes aromatiques acidulées en fin de bouche.
- Accords mets-vins** | A servir entre 8° et 10° C avec une délicieuse brioche tressée au pesto.
- Formats et disponibilités** | Rosé : 37,5 - 50 - 75 - 150
Rouge : 75
Blanc : 75