

Les Charmes 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.

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.

Les Charmes de Mistral

Les Charmes de Mistral est issu d'un vignoble qui fut partit d'une châtelainie. Situé au coeur du Centre-Var, il bénéficie d'un terroir rempli de soleil, de mistral et de biodiversité qui confèrent aux vignes une identité unique et si caractéristique de la Provence.

Les Charmes de Mistral se positionne comme le petit frère qui a tout d'un grand. Il vous envoûte par sa générosité et sa gourmandise et vient vous surprendre par sa tonicité et sa fraîcheur. Cet AOP Côtes de Provence a tous les atouts pour devenir votre vin préféré !

Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Nature des sols** | Argilo-calcaire à forte biodiversité.
- Assemblage** | Cinsault 50%, Grenache 40%, Syrah 10%
- Vinification** | Vinification traditionnelle en cuverie inox
- Dégustation** | Un vin rosé clair avec une bouche généreuse et gourmande de fruits mûrs tels que framboise, mûres et cassis. Très belle tension grâce à une acidité douce et bien équilibrée.
- Accords mets-vins** | A servir entre 8° et 10° C avec une délicieuse brioche tressée au pesto.
- Formats et disponibilités** | Rosé : 75 - 150cl