

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

Maryvone de C. Mistral

Pimpante, vêtue d'une robe rose brillante et chaussée de souliers noirs, c'est ainsi que Maryvone de C. Mistral avait pour habitude de se vêtir. Elle déambulait au milieu des vignes si majestueusement qu'on la comparait à une plume qui virevoltait dans le ciel.

Douceur, finesse et raffinement étaient les adjectifs par lesquels les habitants de la Châtellenie la définissaient. Un jour, le châtelain ordonna à ses hommes de créer un vin pour elle car il en était amoureux fou. C'est ainsi que naquit cet AOP Côtes Provence.

Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE



Nature des sols

À dominante argilo-calcaire sur sols caillouteux.

Cépages

Cinsault 55%, Grenache 30%, Syrah 15%

Vinification

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur des baies, vinification en cuves inox.

Dégustation

Ce vin s'habille d'une belle robe rose aux reflets brillants. Nez expressif avec des notes de pamplemousse et de fleurs. Bouche fidèle au nez, ronde, très expressive qui offre une belle finale tout en longueur.

Accords mets-vins

A servir entre 8° et 10° C avec un plat raffiné aux accents méditerranéens

Formats et disponibilité

Rosé, rouge et blanc : 75 cl