Domaine de l'Amour

MAISON FONDÉE EN 1906
GILARDI
VINS • DOMAINES • CHÂTEAUX

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.

Ode à l'amour

Le Domaine de l'Amour est une audacieuse création célébrant le pouvoir sans pareil des vins rosés Gilardi à flatter le palais et affoler les sens dès la première gorgée. Gourmand et séducteur, ce vin ne pouvait s'affranchir d'une étiquette explicite, fruit non défendu de notre souhait d'étendre les frontières de la perception sensorielle.

A déguster en duo, de préférence.

Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE

Nature des sols	À dominante argilo-calcaire.
Assemblage	Cinsault, Grenache noir, Rolle
Vinification	Longue macération sur bourbes (stabulation) a 2 degrés. Les mouts sont brassés quotidiennement puis débourbage au bout de 15 jours. Température de fermentation 17/18 degrés.
Dégustation	Nez exubérant et complexe sur la liqueur de pêche, de passion et une pointe d'amylique. La bouche est très volumineuse, soyeuse et veloutée. Elle procure des sensations fruitées, avec une bonne acidité et se prolonge sur des nuances d'agrume et de mangue.
Accords mets-vins	A servir entre 10° et 12° C avec un gaspacho de tomates ou une salade gourmande de saison.
Garde	A consommer dans l'année

Informations : +33(0)4 98 10 45 45 • gilardi@gilardi.fr