

Miss Lisa



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.

Miss Lisa

Miss Lisa est une cuvée qui fait appel aux 5 sens : olfactif dans un premier temps, apportant des notes délicates de fruits rouges. Gustatif ensuite, évoquant immédiatement un équilibre subtil. Visuel puis tactile dès lors que l'on effleure la chevelure brillante de son étiquette et enfin auditif lorsque l'on sert un verre où l'on croirait entendre Lisa nous souhaiter "santé"...

Miss Lisa est une invitation sensorielle au lâcher prise inaugurant les toutes premières secondes de vacances méritées.

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.

Disponibilités | Rosé : 50 - 75€