

# La Rosée 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.

## La Rosée de Provence

La Rosée de Provence est une ode à la délicatesse des Vins de Provence, résultat de pratiques ancestrales respectueuses de la vigne et de ses fruits baignés du soleil de Méditerranée. C'est avec une infinie précision que le vigneron élabore puis conçoit ce vin, toute en équilibre et tension.

La Rosée de Provence dénote tant par sa dégustation que par son étiquette. Celle-ci amène légèreté et raffinement grâce à des couleurs chatoyantes et des techniques d'impression permettant de mettre en lumière les multiples épaisseurs du support, comme une invitation subtile à découvrir cette cuvée dans toute sa complexité.

## Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE



*Nature des sols* | À dominante argilo-calcaire.

*Assemblage* | Grenache 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%

*Vinification* | Vinification traditionnelle en cuverie inox

*Dégustation* | Sa robe est pâle, rose saumonée. Son nez offre des notes de fleurs blanches. Une belle attaque en bouche, souple et ample se terminant sur des notes fruitées.

*Accords mets-vins* | La Rosée de Provence accompagne parfaitement salade de crudités, volaille grillée et bouillabaisse.

*Formats et disponibilités* | Rosé : 75 cl