



# LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ MILLÉSIME 2018 - 75cl.



## AOC Côtes de Provence

### Notas de cata

**Vista:** Color rosa litchi, intensamente pálido y brillante.

**Nariz:** Elegante y de una gran finura, la nariz revela notas frutales de pomelo rosa y florales de tilo.

La riqueza en matices y mineralidad de este vino, evocan el poético amanecer un día de verano en la Provenza.

**Boca:** amplia, fresca y equilibrada, muestra esas mismas notas florales y frutales que nos recuerdan ahora a los madroños situados muy cerca de los suelos de pizarra. De final largo y delicado con sutiles notas de almíbar.

### Graduación alcohólica

13% Vol.

### Variedad de uvas

Garnacha, Syrah, Cinsault.

### Vinificación

Encaramadas a las colinas de pizarra en Pierrefeu-du-Var, las mejores parcelas de Château La Gordonne Terroir Remarquable, se reservan para nuestro vino la Chapelle. La vendimia nocturna se realiza de forma manual, para aprovechar las bajas temperaturas y garantizar la máxima calidad de las uvas. Durante el prensado, la selección de los primeros mostos conserva únicamente las cabezas de cuba (o têtes de cuvée). La fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble francés durante 3 semanas.

Una vez completada, los enólogos y los maestros bodegueros se reúnen para determinar el ensamblaje del vino respetando las más altas exigencias tanto en el color como en los criterios organolépticos.

### Temperatura de servicio

Consumir fresco (10° - 12°C).

### Maridaje

Perfecto maridaje con mariscos y pescados. Sugerimos un exquisito arroz con bogavante.



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINE.inMODERATION.com

VRANKEN POMMERY MONOPOLE

5, Place du Général Gouraud - BP 1049 - 51689 Reims Cedex 2 - France  
Tél. : 33 (0)3 26 61 62 63 - Fax : 33 (0)3 26 61 62 99