



« Terre de Mistral »

## RÉMY FERBRAS



### AOP GIGONDAS ROSÉ

#### Région

Vallée du Rhône méridionale - France

#### Terroir

Parcelles en coteaux, sols argilo-calcaires.

#### Cépages

Grenache - Syrah

#### Vendanges & vinification

Vendange à l'aube afin de profiter des températures fraîches. Pressurage direct des baies. Débourage pendant 48h entre 10 et 12°C. Soutirage et début de fermentation alcoolique à température contrôlée. Élevage pendant 4 mois en cuve béton.

#### Dégustation

Couleur rose pâle.

Nez complexe très floral avec quelques notes d'agrumes.

Bouche structurée avec une belle sucrosité et une finale longue.

#### Accords mets & vins

Accompagnera un filet de thon ou des toasts de sardines millésimées.

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster dans les 3ans.

*R. Ferbras*



S.A. LES GRANDES SERRES

450, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.  
[www.remy-ferbras.com](http://www.remy-ferbras.com) - [contact@remy-ferbras.com](mailto:contact@remy-ferbras.com)