



Les raisins utilisés pour l'élaboration de ce vin viennent des sols argilo-calcaires et limoneux de Gaillac.



Ce vin provient des cépages de Duras, Merlot et Syrah



La vinification se fait grâce à un pressurage doux à faible pression, débouillage à froid avant fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines avant conditionnement.



*Note de dégustation* : Rose saumon Nez frais (notes mentholées) et friand (notes vives de petits bonbons anglais). Bouche dominée par rondeur et fruité accompagnée d'une belle fraîcheur.



*Conseils de l'oenologue* : Servir à 8°C - 10°C en apéritif, sur des viandes blanches, grillades ou recettes méditerranéennes épicées. Idéal sur les planchas de gambas

\*appellation d'Origine Protégée

# LES CÈDRES

## AOP\*Gaillac Rosé

Vignoble en conversion BIO  
certifié par FR-BIO-10



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*