

Variedades

Moscatel (90%) y Rouge de Causse (10%)

Origen

Francia, Languedoc, Minervois, Gimios

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, prensado directo la moscatel, maceración de 15 días para el Rouge de Causse, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje en depósitos de acero inoxidable

Crianza

10 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

SO2: <10, Azúcar residual: 5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE PETIT GIMIOS ROSÉ

LE PETIT GIMIOS, Minervois, Gimios

2025 36703 75 CL

NATURAL