

Variedades

Moscatel (85%) y Rouge de Causse (15%)

Origen

Francia, Languedoc, Minervois, Gimios

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

prensado directo para la Moscatel, maceración de 15 días para el Rouge de Causse, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje en depósitos de acero inoxidable de los vinos acabados

Crianza

8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <10 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l



LE PETIT GIMIOS ROSÉ

LE PETIT GIMIOS, Minervois, Gimios

2016

36703

75 CL

NATURAL