



DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES

A.O.C Gigondas Rosé



Zone de production

Gigondas se trouve au cœur des Côtes du Rhône méridionales, aux pieds des Dentelles de Montmirail. Le Domaine les Teyssonnières Rosé est un domaine de 0,5 ha.

Géologie

Sol composé de mollasses sableuses, coteaux exposés à l'ouest.

Cépages

33% Grenache, 44% Cinsault, 23% Mourvèdre

Vinification

Vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave. Rosé de saignée. Vinification à basse température pendant 20 jours à 15° en cuve inox.

Elevage

Collage et filtration en cuve, mis en bouteille dès le mois de Mars.

Dominantes organoleptiques

Couleur de pétale de rose, nez floral, présente une grande finesse, la vinification à basse température lui conserve tous ses arômes de fruits rouges.

Service

9/10° idéal pour les hors-d'œuvre, viandes blanches, volaille. A boire dans sa jeunesse.