



GUERITOU ROSE 2020 – Sans Soufre ajouté

Appellation : Vin de France

Couleur : rosé

Degré : 12.5%vol

Cépages : 100% Caladoc

Agriculture Biologique– Cuvée sans soufre ajouté

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : à la bonne humeur et à la fraîche.

Vinification : Infusion des raisins, fermentation malolactique.

Bouteille : Bourguignonne classique

Bouchon : Liège

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Une robe rose intense et profonde. Une mise en bouche ronde sur des notes de fraises des bois et de fruits de la passion fait du Guéritou Rosé une gourmandise toute en fraîcheur et liberté.

Température de service : 12°

Alliance gastronomique : Apéritifs dinatoire, Tapas, Cuisine exotique et orientale, Desserts glacés.

Un petit rappel : Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux.

Un vin sans sulfites à boire avec Pierre, Paul, Jacques et... Modération!



Service commercial : Simon Chiuppi
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41
Fax : 04 90 97 01 78

Patrick MICHEL, vigneron
Gageron – RD 36b
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail : simon@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com