



DOMAINE DE GUILLAU

Rosé Tradition 2024

AOP Coteaux du Quercy
Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Que serait le Sud sans le vin rosé ? Aux côtés des vins rouges, cette cuvée s'inscrit naturellement dans la tradition du Quercy et offre une expression fraîche et gourmande issue des mêmes cépages.

Cépages

Cabernet Franc, Tannat, Merlot, Côt, Gamay.

Vinification et élevage

Dès la récolte, les raisins sont foulés puis transférés en cuve, comme pour un vin rouge. Quelques heures plus tard une partie du jus est ensuite prélevée de cette même cuve : c'est la saignée, méthode que nous utilisons pour élaborer nos rosés. Cela permet d'obtenir une belle concentration aromatique. Le jus est débourbé durant 2 jours, puis est vinifié à basse température. La fermentation malolactique est bloquée. Le vin est filtré et assemblé, puis mis en bouteille dans les mois qui suivent.

Notes de dégustation

Une robe rose pêche lumineuse ouvre sur un nez gourmand mêlant petits fruits rouges, dominés par la groseille, et de délicates notes d'agrumes. La bouche, ronde et charnue, séduit par son intensité fruitée, parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. Une fine salinité vient prolonger la finale et apporte une sensation désaltérante qui invite immédiatement à la dégustation. Un rosé de plaisir, aussi gourmand que rafraîchissant.



Domaine de Guillau - J.C.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

