



DOMAINE DE GUILLAU

Calypso 2024

IGP Comté Tolosan - *vin rosé*
Mis en bouteille à la propriété

Présentation

La cuvée Calypso célèbre les rosés du Sud-Ouest. Elle est composée de tannat, cépage autochtone de notre région rarement vinifié en rosé.

Cépages

Tannat

Vinification et élevage

Lors des vendanges, le raisin arrive en cave et est directement pressé pour en extraire le jus. L'objectif est d'extraire peu pour conserver la fraîcheur aromatique. Le jus est débourbé durant 2 jours, à très basse température, toujours pour préserver la fraîcheur et aider au débourbage, puis est vinifié entre 17 et 19°C. La fermentation malolactique bloquée, le vin est filtré puis mis en bouteille dans les mois qui suivent.

Notes de dégustation

C'est une expression toute en finesse du tannat que l'on retrouve dans ce vin. Un profil aromatique riche en fruits rouges frais et une pointe florale. La bouche est nette et fraîche, avec une pureté et une finesse qui font de ce rosé un vin parfait pour les moments d'exception. À boire frais entre 8°C et 10°C, simplement en apéritif, ou alors avec un poisson grillé, une cuisine thaï ou vietnamienne, sinon autour de belles assiettes à partager : tapas légères, bruschettas, ou même salades de fruits...



Domaine de Guillau - J.C. Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

