



DOMAINE
LAGUILLE

CAPRICE DE FRUIT

Rosé



Photo non contractuelle

La vinification, l'élevage et la mise en bouteille sont effectués sur le Domaine.

Le soin apporté au travail de la vigne tout au long des saisons ainsi que l'attention portée au moment de la vendange et de la vinification sont à l'origine de la qualité constante de nos vins.

Nos Vins Côtes de Gascogne, fruités, souples et présentant un bel équilibre, commencent à être commercialisés dès le mois de janvier suivant la récolte.

Les Cépages :

Cabernet Sauvignon & Merlot

Appellation :

IGP Côtes de Gascogne

La vinification :

Tri sélectif de la vendange à la vigne. Pressurage direct des baies de raisin rouge après légère macération pelliculaire (5 à 6 heures). Fermentation en cuves à basse température.

Dégustation :

Un rosé fruité, un nez intense et subtil évoluant sur des arômes de fruits rouges gourmands.

Accompagnement :

Frais et acidulé en bouche, il évolue sur des arômes de fruits rouges gourmands et de pêche de vigne. Il accompagne idéalement les grillades ou la charcuterie. Un rosé parfait lors de soirées entre amis.

Servir frais 8 – 10° C.

A boire dans les 24 mois.

Capsule à vis uniquement, logo Vigneron Indépendant.