Collines de Bourdic

Lîlot Rosé – gris de gris



Tout commence en 1928 avec une poignée de vignerons qui s'unissent pour construire la cave coopérative intercommunale de Bourdic, qui se trouve dans le département du gard. Dès le début de l'aventure une priorité est donnée au vignoble et à l'outil de vinification. C'est dans un esprit d'unités que chacun d'entre eux s'engage à produire des raisins de qualités, en gardant à l'esprit la protection de l'environnement. Au fil des générations, ces vignerons ont developpé un savoir-faire aujourd'hui largement reconnu.

TERROIR : IGP Côteaux Pont Gard gris de gris 12.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% grenache gris

VINIFICATION : Rosé issu d'un pressurage direct. Vinification basse température.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : Vous apprécierez ce rosé aussi bien en apéritif qu'au cours d'un repas, avec des grillades.

GARDE : Se garde jusqu'à 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe couleur rose clair aux reflets bleutés. Nez pur offrant des notes de pomme écrasée, de melon et de groseille. Frais et légèrement corsé avec des notes d'agrumes et des saveurs de fruits rouges. Finale généreuse.