Domaine Guillaman rosé – IGP Côtes de Gascogne

Le domaine de Guillaman est une exploitation familiale en Gascogne qui appartient à la famille Ferret depuis 6 générations. L'origine du domaine remonte à 1626 comme ferme du couvent des Ursulines de Gondrin. Dominique, vigneron, passionné et autodidacte, pris en charge le management du domaine très jeune et décida de s'orienter vers la vinification de vins de qualités. Leur vignoble s'étend sur 102 hectares, bénéficiant de la richesse du sol typiquement Gascon.

Agriculture raisonnée

Cépages : 85% Cabernet Sauvignon et 15% Merlot

Terroir : Sol argile-calcaire et rendement de 70Hl/Ha

Vinification : Rosé de pressée ; Vendanges de nuits, macération pelliculaire durant plusieurs heures, pressurage pneumatique en anaérobie, fermentation à base température en cuves inox et élevage sur lies fines

Dégustation : De couleur pâle rose clair, un rosé au nez frais et très aromatique, l'attaque est également pleine de fraicheur est maintenue en bouche, enrobée de gras et d'aromes fins et délicats de fruits ; en parfaite harmonie avec le nez, des notes de fraises écrasées et d'agrumes gourmandes

Accords : Plaisir assuré en toute occasion : à l'apéritif, sur une assiette de charcuteries, sur des grillades ou sur un fromage à pâte sèche