



GUILHEMAS ROSE

A.O.C BEARN

CEPAGES :

75% Tannat

25% Cabernet Franc

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement 50 hectos hectare

GARDE :

2 à 3 ans

VINIFICATION :

Egrappage total, léger pressurage,
stabulation

et débourage à froid, fermentation à
température régulée 18°, conservation sur
lies fines

et mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION :

Belle robe orange pale, nez vif et fruité aux
intenses arômes de fraises et de pommes avec des notes fumées.

La bouche est ronde avec une belle expression aromatique.

Servir à 11° sur charcuterie et grillades.

