

*Guilhemmas*

**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.**

