



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Gabriel

CINSAULT



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

47 ans



Rendement moyen

40 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

12% vol.

Robe scintillante, teinte abricot, ornée de reflets corail.
Nez parfumé de subtils arômes de fruits rouges, de
pomelo et de touches délicatement fleuries.
En attaque, sa rondeur enveloppe le palais sans lourdeur,
son coeur généreux, gorgé de fruits ne manque pas de
vivacité et sa construction, parfaitement équilibrée, lui
assure une remarquable longueur.



Suggestions

Apéritif - Poulet rôti - Tapenade verte - Poivrons grillés -
Salade fraîche - Wok et mets asiatiques - Pizza - Grillades



2900 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Gabriel

CINSAULT



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

47 ans



Rendement moyen

40 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges mécaniques nocturnes.
Égrappage total. Pressurage direct.
Élevage sur lies fines en cuve thermo-régulée.



Dégustation

12% vol.

Robe scintillante, teinte abricot, ornée de reflets corail.
Nez parfumé de subtils arômes de fruits rouges, de
pomelo et de touches délicatement fleuries.
En attaque, sa rondeur enveloppe le palais sans lourdeur,
son coeur généreux, gorgé de fruits ne manque pas de
vivacité et sa construction, parfaitement équilibrée, lui
assure une remarquable longueur.



Suggestions

Apéritif - Poulet rôti - Tapenade verte - Poivrons grillés -
Salade fraîche - Wok et mets asiatiques - Pizza - Grillades



2900 bouteilles



2 0 2 3

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - domaine@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

