



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

Gabrielle

CINSAULT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	45 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 pâle, sur un ton pomelo.

Le nez délicat se partage entre fruits rouges (fraise, framboise), agrumes (citron, pamplemousse) et une touche amylique flatteuse.

Équilibrée, la bouche associe parfaitement rondeur et vivacité, gourmandise et matière, et laisse un sillage de saveurs fruitées qui marquent le palais.



### Suggestions

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



4700 bouteilles



2 0 2 0

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

