



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Gabriel*


CINSAULT

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	46 ans
 Rendement moyen	40 hl/ha
 Récolte & Élaboration	

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



### Dégustation

13% vol. 

Robe lumineuse, couleur abricot du Roussillon, zébrée de reflets corail. Le nez déploie de subtils arômes de fruits exotiques, de pomélo, de kaki, de pêche blanche, associés à de délicates nuances florales.

La bouche ample et croquante sur le fruit, un brin épicée, affiche une fraîcheur sans faille, renforcée par une touche d'amertume bien sentie, qui confère une remarquable persistance.



### Suggestions

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



2200 bouteilles

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



2 0 2 2

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

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

