



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



DOMAINE DE CABASSE LE ROSÉ

● Rosé

Les racines du Domaine de Cabasse remontent vraisemblablement au 14^e siècle quand les Papes se succédaient à Avignon. Aujourd'hui, sa superficie plantée est de 15 hectares dont 7 en Appellation Séguret, 5 en Sablet, 3 en Gigondas. Le domaine produit 60 000 bouteilles chaque année.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION Côtes-du-Rhône-Villages. Séguret

SURFACE PLANTÉE 15 hectares

ASSEMBLAGE TYPE

- 60% Grenache Noir
- 34% Syrah
- 6% Carignan, Clairette, Counoise

VIGNES
Soleil généreux, terroirs sableux ou plus lourds, coteaux escarpés bien exposés se conjuguent pour amener à maturité chacun des cépages du domaine. Ce rosé est élaboré à partir de vignes âgées de 35 ans en moyenne.

LES VENDANGES Mécanique

GÉNOLOGUE Philippe CAMBIE
Caroline DELMAS (ICV)

VINIFICATION Raisins éraflés. Rosé de saignée
Macération courte.

ELEVAGE En cuve inox

PRODUCTION 5 000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF 14% vol.
OBTURATEUR Capsule à vis
CONDITIONNEMENT Cartons de 6 ou 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur translucide de pétales de rose.
Arômes de notes fruitées et des touches florales. Son équilibre et sa rondeur font de lui le compagnon idéal pour vos soirées d'été.

NOTES & DISTINCTIONS

Millésime 2017 Médaille d'Or concours de Piolenc 2018

Millésime 2014 / 90/100 RP
Médaille d'Or au concours International de Lyon en 2014

