

ROSÉ

Saint Guilhem Le Désert

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Arômes est une mise en bouche du Sud, rendant hommage à notre héritage local. Les Arômes présents dans chacune de nos cuvées, permettent de voyager au cœur de notre région le temps d'une gorgée.

Géologie du Sol : sols calcaires et schistes

Encépagement : Grenache, Cinsault

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification: jus d'égouttage sous gaz inerte pour préserver la fraîcheur des vendanges nocturnes

Élevage : en cuve inox

Degré : 12,5%

Aspect Visuel : Robe rosé pale

Aspect Olfactif : Nez avec des notes de framboises acidulées

Aspect Gustatif : En bouche, séduisante intensité aromatique avec une finale tout en fraîcheur, sur des arômes de fruits d'été

Accord mets et vins : salades méditerranéennes, et apéritif

Température de service : 8°-10°



Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem



ROSÉ

Saint Guilhem Le Désert

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

AROMES is a taste of the South in the mouth. It is a tribute to our local heritage. The Southern aromas reveal themselves in each of our cuvées, creating a travel experience at the core of our region.

Soil geology: Limestone and shale soils

Grapes: Grenache, Cinsault

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Draining juice under inert gas to preserve the freshness of the nocturnal harvest

Ageing: In stainless steel tank

Vol: 12.5%

Appearance: Pale pink colour

Nose: Hints of tangy raspberries

Mouth: Seductive aromatic intensity with a fresh finish, aromas of summer fruits

Food and wine pairing: Mediterranean salads, and aperitif

Serving temperature: 8°-10°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem