



ROSÉ

SAINT GILHEM LE DÉSERT

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Qu'importe où dans le monde, les premiers mots qui viennent à l'esprit quand on évoque la France sont : vin, baguette, fromage, prétentieux et, bien sûr, notre emblème : le Coq. C'est ainsi qu'est né le concept de Prétencieux Coq : la quintessence des clichés Français.

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

Elevage : en cuve inox

Degré : 12,5%

Aspect Visuel : Robe rosé pale

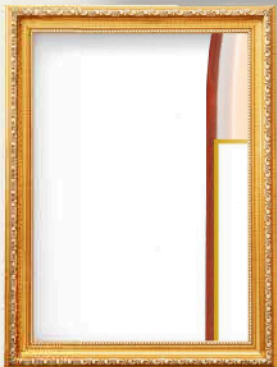
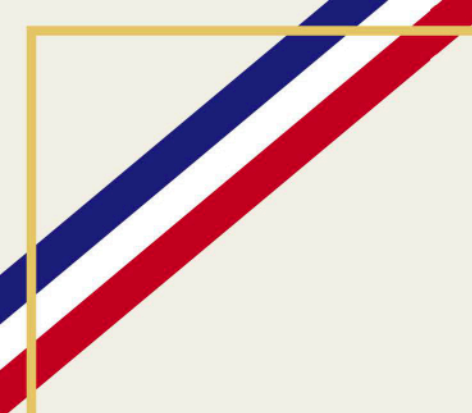
Aspect Olfactif : Nez avec des notes de framboises acidulées

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°





ROSÉ

SAINT GUILHEM LE DÉSERT

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

No matter where in the world, the first words coming to mind when mentioning France are: wine, baguette, cheese, pretentious and, of course, our emblem: the Rooster (Coq). These stereotypes gave birth to Prétencieux Coq: the quintessence of the French clichés.

Soil geology: limestone soils and schists

Grape variety: Grenache, Cinsault

Age of vines: 20 to 40 years

Vinification: draining juice under inert gas to preserve the freshness of the night harvests

Ageing: in stainless steel tank

Degree: 12.5%

Visual Appearance: Pale pink dress

Olfactory Aspect: Nose with notes of tangy raspberries

Taste: On the palate, seductive aromatic intensity with a fresh finish, on aromas of fruit of summer

Food and wine pairing: Mediterranean salads, and aperitif

Serving temperature: 8-10°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem