

# Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



## FICHE PRODUIT

*Vin de France « Rose de Sève »*



**Terroir :** Sorgues sur une superficie de 0,45 hectares. Les vignes sont jeunes, plantées sur des coteaux.

**Nature :** Calcaire et sablo-limoneux.

**Rendement :** 60 hl / ha.

**Cépages :** 40% cinsault, 60 % mourvèdre.

**Méthode de vinification :**

Traditionnelle. Les deux cépages sont pressés ensemble. Les jus, soutirés sont vinifiés à froid pour toute la durée de la fermentation.

**Vieillessement :**

Élevage sur lies fines puis mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.

**Degré :** 12°

**Conservation :** 1 à 2 ans.

**Caractéristiques :**

Vin rosé sec, il révèle des arômes de fruits rouges. À déguster frais en apéritif ou au repas. Vin produit et vinifié en agriculture biologique, certifié par Ecocert.

## Contact

Sophie Vache +33.(0)6.14.39.09.23 / [contact@domainedegigognan.fr](mailto:contact@domainedegigognan.fr)

[www.domainedegigognan.fr](http://www.domainedegigognan.fr)