



LES GARIDELLES



# Louise

IGP Côteaux de l'Ardèche

Ce vin à la robe très pâle, légèrement dorée, offre dès la première bouche une texture enrobante, souple et ronde. Viennent ensuite des notes de pêche blanche et de muscat sur une structure aérienne et très peu tannique, d'une grande délicatesse.



CÉPAGE	100% GRENACHE		Vin rosé
TERROIR	Sols argilo- calcaires profonds	RENDEMENT 60 HL/HA	MILLÉSIME 2024
		ÂGE DES VIGNES 40 ans	

## VINIFICATION

Transport de la vendange en cave uniquement par gravité, pas de pompes à marc pour éviter les triturations. Pressurage direct en cycle long. La vendange se fait à l'aube pour éviter les oxydations et préserver les températures basses.

Sélection des égouttages et des premières presses de grenache avec rigueur pour éviter la dureté des tanins. Fermentation en cuve souterraine béton brut.

Sulfitage léger pour préserver les arômes sans durcir la composition.

## ACCORD METS ET VINS

S'il est parfait pour un apéritif ensoleillé, ce vin accompagnera aussi très bien la table, avec des mets doux et parfumés, comme une truite aux amandes ou bien un mijoté de veau.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 3 ans  
DEGRÉS 13,5 % alc./vol.  
SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l  
SO<sub>2</sub> 71 mg/L



Agriculture biologique, Certifié FR BIO 10

