



TARANI Gamay

IGP* Comté Tolosan rosé

WINE AREA / VIGNOBLE

Ancient alluvial terraces.

Terrasses d'alluvions anciennes.

GRAPE VARIETIES / CÉPAGES

Gamay

WINE-MAKING / VINIFICATION

Destemming.

Blend of direct pressing rosé, settling.

Alcoholic fermentation at 17°C for 15 days in concrete vats with temperature control favouring the aroma expression.

Filtration.

Egrappage.

Assemblage de rosés de pressurage, débourage, maîtrise des températures pendant la fermentation alcoolique (17°C pendant 15 jours en cuves béton) favorisant l'expression des arômes.

Filtration.

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

Colour : Pale pink, limpid

Nose : Deliciously fruity (strawberry and raspberry)

Mouth : soft rounded attack, finishing on exotic note.

Couleur : rose clair, limpide

Nez : délicieusement fruité (framboise et fraise)

Bouche : ronde et souple avec une finale exotique.

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Serve at 8°C, to drink on its own before a meal or with charcuterie, salads or fish.

To be drunk in the year.

Servir à 8°C, en apéritif, avec de la charcuterie, des salades ou du poisson

A boire dans l'année.



*Indication Géographique Protégée



VINOVALIE

PA Les Xansos- 81600 Brens

05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.