

Domaine Gouron



CHINON Rosé

Volume	±10 000 bouteilles
Couleur	rosé
sol	sélection de parcelle en plaine sablonneuse.
Cépage	100 % cabernet franc
Age des vignes	30 ans
Vendange	mécanique - table de trie au chai.
Vinification	vendange triée puis égrappée. pressurage pneumatique, debourbage à froid puis fermenté en cuve béton. fermentation avec contrôle des températures
Dégustation	nez de fruits frais, d'agrumes. La bouche attaque sur la fraîcheur du pample- mouse rose et finie par un bel équilibre.
