

Chateau du Galoupet

Tipo: Chateau du Galoupet

Procedencia: AOC Côte de Provence, Francia.

Cepas: Garnacha 40%, Cinsault 40%, Rolle 5%, Syrah 5%, Tibouren 5%, Mourvèdre 5%.

Producción promedio: 50hl/por hectárea

Fecha de vendimia: Del 21 de agosto al 25 de septiembre

Vinificación: Corta maceración y prensado directo. Vinificación con temperatura controlada a 16°C

Características organolépticas: Color rosa melocotón, nariz de cítricos y de flores blancas. Mucho volumen en boca con una complejidad aromática de frutos exóticos y cítricos.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 8-9°C en copa. Terrina de rape y vieiras

Consejos de conservación: Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura inferior a los 12°C.



Chateau du Galoupet
CRU CLASSÉ

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
SAUCHELIAT DE GALOUPET - FAYET DE LA LONDE LES MURS
Produit de France

75cl, 150cl, 300cl y 600cl.