

## Le Galoupet

**Tipo:** Le Galoupet

**Procedencia:** AOC Côte de Provence, Francia.

**Cepas:** Garnacha 40% - Cinsault 50% - Rolle 10%

**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 claro madera de rosa, nariz de granada, frambuesa y un final en boca da cítrico.

**Características químicas:** Grado alcohólico 12,5%

**Consejos de servicio:** Servir a una temperatura de 7-8°C en copa. Rissotos y arroces en general.

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



X

Le Galoupet  
in Provence

CÔTES de PROVENCE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE - CÔTES de PROVENCE  
PREMIER CRU CLASSÉ - CÔTES de PROVENCE - FRANCE

Château du Galoupet  
CRU CLASSÉ

75cl, 150cl