



PÉCHÉ DE VIGNE A.O.P GAILLAC ROSÉ SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2025
- ▲ **Degré d'alcool :** 11,5 %vol.
- ▲ **Cépages :** Braucol, Syrah.
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** Macération du raisin et du jus 24h à froid puis débourage gravitaire et fermentation thermorégulée en cuves béton. Elevage sur ses lies en cuves inox pendant 1 mois.
- ▲ **Dégustation :**
Ciel : Rosé clair.
Nez : Arômes frais de fruits rouges.
Bouche : Frais et gourmand, notes acidulées et rafraichissantes.
- ▲ **Accords mets & vin :** Apéritif, salades gourmandes et grillades.
- ▲ **Température de service :** Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation :** A boire dans les 2 ans.
- ▲ **Conditionnement :** 6 bouteilles de 75cl debout par carton. 100 cartons par palette.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2015 : Médaille d'or au Concours international de Lyon 2016
 - Millésime 2018 : Médaille d'argent au Concours Elle à Table 2019
 - Millésime 2019 : Médaille d'argent au Concours International de Lyon 2020
 - Millésime 2022 : Médaille d'or au Concours Mondial des Féminales 2023
 - Millésime 2023 : Médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris 2024



SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILAC
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°38195210000018 / N° TVA : FR65381952100

Fiche technique V1 - 16012026

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.