



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU GANDOY PERRINAT

Bordeaux Rosé

ORIGINE - TERROIR

Château Gandoy Perrinat était à l'origine une modeste propriété d'une vingtaine d'hectares. Aujourd'hui totalement rénové et doté d'un chai aux équipements modernes, le château couvre à ce jour une superficie de plus de cent hectares sur un terroir argilo-calcaire.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles

VINIFICATION

Pressurage direct
Débourbage avec abaissement de la température entre 7° et 8°
Départ en fermentation entre 14° et 16° pour extraire les meilleurs arômes

CÉPAGES

65% Merlot
35% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION

D'un rose intense, le rosé de Château Gandoy Perrinat offre une belle complexité aromatique au nez avec ses notes d'agrumes, de framboise et de bonbon anglais. La bouche, raffinée et harmonieuse s'étire une finale acidulée et tendre.

ACCORDS METS & VINS

Château Gandoy Perrinat rosé se dégustera sur des tartes salées, des plats de poissons crus (sushis, sashimis) ou des poissons grillés ou cuisinés tels que brandade de morue, ou bouillabaisse.
Servir à 8°C.

RÉCOMPENSES

2017 : Médaille d'Or – Concours de Bruxelles 2018
Médaille d'Argent – Concours de Paris 2018
Médaille d'Argent – Concours Vinalies Internationales 2018
Médaille d'Argent – Concours de Lyon 2018
Médaille de Bronze – Concours de Blaye 2018
2016 : Médaille de Bronze – Concours de Mâcon 2017



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.com