

AROMA GAIA

Fabien Castaing Création

AOC Bergerac rosé FR-BIO-01



En plein cœur du Sud-Ouest, il est une terre chargée d'histoire qui cache un trésor : La vigne.

Depuis plus de 120 ans, mes ancêtres cultivent ce riche et puissant terroir pour en produire un nectar : le vin.

La cuvée Aroma Gaïa est le fruit de cette transmission. L'héritage d'une alliance entre la nature et le travail de l'Homme. Aujourd'hui nous lui rendons hommage.



TERROIR

Argilo-Calcaire



CEPAGE / RENDEMENT

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
50hl/ha



ELEVAGE

Fermentation cuve inox avec contrôle
température. 3 mois d'élevage en cuve



ROBE

Rose pâle



NEZ

Aromatique, notes de petits fruits rouge et blanc



BOUCHE

Présence agréable de fruit et de fraîcheur



SERVICE & ACCORDS

Servir frais
Apéritif, grillades, légumes, salades, poissons...



GARDE

2 ans

