



Gueissard nació de la pasión por el arte de la vinificación y la determinación de producir solo los mejores vinos de Côtes de Provence y Bandol. Trabajando juntos, Pauline y Clément son expertos en la vid y el suelo locales, ambos asistieron a escuelas de enología y se formaron en Nueva Zelanda y Australia antes de volver a la Provenza, donde trabajaron en fincas prestigiosas durante algunos años.

Varietales: 60 % Syrah, 40% Cinsault.

Elaboración: 20% maceración en frío, 80% directo a prensa y temperatura controlada. Fermentación y crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable.

Carácter: Expresivo, floral y mineral

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: 8-12°C

Maridaje: Cochinita pibil, platillos ligeros, mariscos.



Durazno



Toronja



Cereza



Pétalos
de Rosa

