

## Vignoble Gagliano

*Propriétaire : Famille Alfonso Gagliano*

**courriel-contact TCE**

[vignoblegagliano@gmail.com](mailto:vignoblegagliano@gmail.com)

### **ROMANZA** 14\$ (tx. incl.)

Vin rosée orangée, saveur fruits rouges confits, avec rondeur.

**Cépage** : 50% Sabrevois et 50% Frontenac.

**Accord** : Apéritif mais accompagne les repas (BBQ)  
Poulet, poissons légers (truites, filet de sole)

**Alcool** : 11,5%

**Température de service** : 12 – 14 :C

### **DONNA LIVIA ROSÉ** 26\$ (tx. incl.)

Méthode traditionnelle, fermentation en bouteille 11 mois.  
Rosé soutenu et stable, mousse fine, belle persistance. Bulles légèrement grossières. Nez discret et fermé demande à s'ouvrir avec l'aération. Saveur framboise, belle longueur.

**Cépage** : Frontenac

**Accord** : À boire bien frais

**Alcool** : 12,5%

**Température de service** : 12 – 14 :C

### Gagnant 2010

**Médaille d'argent**

LAURÉAT 2011

Les Grands Vins du Québec

**Millesime 2010**

1046, chemin Bruce, route 202

Dunham

Tél. 450 295-3503

[www.vignoblegagliano.com](http://www.vignoblegagliano.com)



**Activités spéciales prévues au vignoble dans le cadre du Printemps rosé :**

Brunch de la Fête des Mères et paniers de pique-nique