



Auguste

Rosé

Millésime : 2023

Cépages : 70 % Cinsault, 30 % Grenache.

Degré : 13%

Couleur très pâle, évoquant la chair de litchee.

Le nez est aérien, délicat et très floral.

Les arômes du cinsault, mêlant fleurs blanches et touche épicée, dominent dans un premier temps, prenant le pas sur le fond fruité du grenache.

En bouche volume et fraîcheur se mêlent pour bâtir un ensemble complexe.

La délicatesse est omniprésente, la présence est enveloppante, l'équilibre est subtil et s'étire longuement en finale.

Notre conseil : la Cuvée Auguste rosé saura accompagner par la richesse de ses arômes tous vos apéritifs ; Elle sera également un compagnon idéal pour vos repas d'été et saura se marier avec toute la cuisine provençale telle que la bouillabaisse, les tapenades ou la pissaladière...

Servir entre 10° et 12° C

