



# Château

## Rosé

**Millésime** : 2023

**Cépages** : 70% Grenache, 30% Cinsault.

**Degré** : 13%

Couleur très pâle, pêche de vigne.

Dès les premiers instants le nez libère son caractère de fruits bien murs réhaussés d'une pointe florale : fruits exotiques doux et petites baies sauvages s'entremêlent avec des notes de fleur blanche.

La bouche est très expressive, rappelle immédiatement le fruit, développe un volume dosé et s'efface progressivement en laissant derrière elle des arômes de petites baies sauvages.

**Notre conseil** : Parfait en apéritif, superbe sur une terrine de poisson, légumes ou pissaladière, plats Provençaux, viandes ou poissons grillés.

Servir entre 10° et 12°.

